Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

S 6,0 mu
B.

S 4791

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

B6.40.
2

INSTRUCTION
POUR
LES JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS,

Avec un Traité des Orangers, & des Réflexions sur l'Agriculture.

S. Germani apratia

Par Mr DE LA QUINTINYE, Directeur des Jardins Fruitiers & Potagers du ROY.

Avec une Instruction pour la Culture des Fleurs.

NOUVELLE EDITION,

Augmentée de la Culture des Melons, de la maniere de tailler les Arbres Fruitiers, d'un Dictionnaire des termes dont se servent les Jardiniers en parlant des Arbres, & d'une Table des Matieres.

Bie
B.ll n°. 123

TOME SECOND.

Mariette

A PARIS,
Chez MICHEL-ETIENNE DAVID, quay des Augustins, du côté du Pont Saint Michel, au Prophete Royal.

M. DCC. XVI.
AVEC PRIVILEGE DE SA MAJESTE'.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

TABLE
DES CHAPITRES
Contenus dans le second Tome.

CHAP. I. *Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits quand il y en a trop*, 1

Chap. II. *Quand il faut decouvrir certains Fruits qui ont besoin de couleur*, 8

Chap. III *De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe*, 10

Chap IV. *De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des Fruits*, 19

Chap. V. *Causes de la maturité, plus ou moins avancées en toute sorte de Fruits*, 23

Chap. VI. *Marques particulieres de maturité en chaque sorte de fruit, & premierement en ceux d'Esté qui achevent de meurir sur le pied*, 25

Chap. VII. *De la situation qu'il faut donner aux fruits cueillis pour les conserver quelque temps*, 34

Chap. VIII. *Du transport des fruits*, 37

Chap. IX *Des Serres, ou Fruiteries*, 40

Chap. X. *Des maladies des Arbres fruitiers*, 51

Traité des Greffes des Arbres, & des Pepinieres.

Chap. XI. *Des Greffes*, 60

Chap. XII. *Des sortes de Greffes qui sont en usage*, 66

Chap XIII. *Des temps propres à greffer*. 66

Chap. XIV. *Manieres de bien faire chaque sorte de greffe*, 69

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Chap. XV. *Quels sont les Sujets, qui ont la disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres*, 79
Chap. XVI. *Des Pepinieres d'Arbres fruitiers*, 84
Chap. XVII. *Differentes manieres de treillage dont on se sert pour palisser*, 86

SIXIE'ME ET DERNIERE PARTIE des Jardins Fruitiers & Potagers.

De la culture des Potagers, discours préliminaire, 91
Chap. I. *Ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni*, 95
Chap. II. *Contenant par ordre alphabetique la description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque Plante, ou Legumes qui dependent du Jardin Potager*, 99
Chap. III. *Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit, & peut faire dans chacun de ces mêmes mois*, 110
Ouvrages qu'on doit faire dans un Potager pendant le mois de Janvier, 111
Ouvrages de Février, 122
Ouvrages de Mars, 123
Ouvrages d'Avril, 128
Ouvrages de May, 136
Ouvrages de Juin, 143
Ouvrages de Juillet, 145
Ouvrages d'Aoust, 146
Ouvrages de Septembre, 148
Ouvrages d'Octobre, 151
Ouvrages de Novembre, 152
Ouvrages de Decembre, 161
Secours qu'on peut tirer d'un Jardin Potager pendant le mois de Janvier, 164
Secours de Février, 165
Secours de Mars, 166

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Secours d'Avril, 167
Secours de May, 167
Secours de Iuin, 168
Secours de Iuillet, 169
Secours d'Aouſt, 170
Secours de Septembre, 170
Secours d'Octobre, 171
Secours de Novembre, 172
Secours de Decembre, 172
Chap. IV. *Qui apprend à juger ſeurement à l'inſpection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir*, 173
Chap. V. *Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Legume*, 181
Chap. VI. *Quelle ſorte de culture convient à chaque Plante en particulier*, 187
Liſte alphabetique des Plantes Potageres avec la culture qui leur convient, 191
Chap. VII. & dernier. *Combien de temps chaque Plante Potagere occupe utilement ſa place dans un Potager. Qui ſont celles qui ont beſoin de la ſerre pour fournir pendant l'Hyver. Qui ſont celles qu'on peut faire venir pendant les gelées. Combien de temps chaque ſorte de graine ſe peut garder ſans devenir inutile*, 226

TRAITE' DES ORANGERS.

Preface. 231

Chap. I. *Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers*, page 233
Chap. II. *Des conditions d'une bonne Serre*, 237
Chap. III. *Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers*, 240
Chap. IV. *De la compoſition des terres propres à encaiſſer des Orangers, Citronniers, &c.* 241
Chap. V. *Maniere d'eſlever les Orangers de pepin, & enſuite la maniere de les greffer, & de la premiere culture qui eſt à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des pays où ils viennent aiſement, & ſans artifice, ſoit qu'on les ait apportez tous deposil-*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

lez, & sans motte, soit qu'on les ait apportez en motte, & avec quelques feuilles, 249
Chap. VI. *De la grandeur & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses, pour être bonnes,* 254
Chap. VII. *Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons,* 257
Chap. VIII. *Maniere & l'usage des arrosemens,* 266
Chap. IX. *Inconvenients qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres,* 273.
Chap. X *De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour retablir ceux qui ont été long temps negligez, ou mal conduits, ou même gâtez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers qui soient en tout tems beaux, agreables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains & bien vigoureux,* 278
Chap. XI. *Ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre. Du temps qu'on les doit serrer, & du temps qu'on les doit sortir. De ce qui est à faire en les entrant, & en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres,* 295
Chap. XII. *Des fruits des Orangers & Citronniers,* 300
Chap. XIII. & dernier, *Des Orangers & Citronniers en pleine terre,* 301

REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

Preface, 305

CHAP. I *Etats differens où paroissent les Arbres fruitiers eu égard à la difference des deux saisons, l'Automne & le Printems,* 306
Chap. II. *Reflexions sur l'origine & sur l'action des Racines,* 311
Chap. III *Reflexions sur la nature de la seve,* 317
Chap. IV. *Reflexions sur le passage de la seve,* 321
Chap. V. *Reflexions sur la cause de la difference des seves & sur*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

l'effet des Greffes, 324
Chap. VI. *Reflexions sur les differens effets de la seve dans chaque plante & sur l'opinion qui admet les Pores*, 327
Chap. VII. *Reflexion sur l'action des Racines*, 333
Chap. VIII. *Reflexion sur le principe de vie des Plantes*, 335
Chap. IX. *Reflexion sur le peu de racine qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante*, 340
Chap. X. *Reflexion sur le mouvement que fait la seve du moment qu'elle est preparée dans les Racines*, 343
Chap. XI. *Reflexion sur la production des boutons à fruit*, 345
Chap. XII. *Reflexion sur le peu de durée des branches à fruit*, 347
Chap. XIII. *Reflexion sur la composition interieure des boutons à fruit*, 348
Chap. XIV. *Reflexion sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir, que pour allonger*, 351
Chap. XV. *Reflexion sur d'autres effets du plus ou du moins de la seve*, 353
Chap. XVI. *Reflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles*, 355
Chap. XVII. *Reflexion sur la difference des effets de la seve dans les parties exterieures des plantes*, 357
Chap. XVIII. *Reflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve*, 366
Chap. XIX. *Reflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties superieures des plantes*, 370
Chap. XX. *Reflexion sur la conformité de seve qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feuilles, que du fruit*, 372
Chap. XXI. *Reflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des fruits, tout de même que sur la generation des Animaux*, 374
Chap. XXII. *Reflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.* 382

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

TRAITE' DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

De la Culture des Fleurs en general, 387

CHAP I. *Du Jardinier fleuriſte & des qualitez qu'il doit avoir*, 387
Chap. II. *De la ſituation du Jardin*, 388
Chap. III. *De la figure & compartiment du Jardin fleuriſte*, ibid
Chap. IV. *De la qualité du terroir propre aux fleurs*, 389
Chap. V. *Des fleurs en general, & pour les connoiſtre*, ibid
Chap. VI. *Generalitez, concernant la culture des fleurs*, 390
Chap. VII. *Quand il faut travailler au Jardin*, ibid
Chap. VIII. *Regle qu'il faut tenir pour planter*, ibid
Chap. IX. *Maniere de planter dans les pots*, 391
Chap. X *Maniere de recueillir les graines*, 392
Chap XI. *Quand & comment il faut ſemer*, ibid
Chap. XII *Dans quelle ſaiſon il faut tranſplanter*, 393
Chap. XIII. *L'heure & la maniere d'arroſer les plantes*, ibid
Chap. XIV. *Le tems & la maniere d'oſter les herbes inutiles*, 394
Chap. XV. *Le tems & la maniere de purger un Jardin des animaux malfaiſants*, ibid
Chap. XVI. *Le tems & la maniere de tirer & de conſerver les oignons & les racines*, 395
Chap. XVII. *Calendrier pour les ouvrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs, chaque mois de l'année*, 396
Chap. XVIII. *Plantes qui ſont ſujettes à perir par la gelée*, 400
Chap. XIX. *En quel ſolage ou aſpect on doit planter les fleurs*, 401
Chap. XX. *Saiſons les plus propres pour ſemer les graines*, 402
Chap. XXI. *Memoire des ſaiſons auſquelles chaque belle plante ſe trouve en fleur ſelon les douze mois de l'année*, 403
Chap. XXII. *Catalogue des fleurs odoriferantes*, 407

SECONDE

TABLE

SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAP I. DE l'*Ache Royale*, 410
Chap. II. *De l'Amaranthe*, ibid.
Chap. III. *Des Anemones*,
ART. I. *De la beauté des Anemones*, 411
ART. II. *Terre propre aux Anemones*, 412
ART. III. *Temps & maniere de planter les Anemones.* 413
ART. IV. *Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur*, 414
ART. V. *Temps auquel se deplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation*, 415
ART. VI. *Des Graines, des Anemones, du tems de les semer, & de leur culture*, 416
ART. VII. *Liste des Anemones à Peluche*, 418
Chap. IV. *Des Bassins*, 421
Chap. V. *Du Bouillon de Constantinople*, ibid.
Chap. VI. *Des Catilinertes, ou Marguerittes d'Espagne*, 422
Chap. VII. *Des Clochettes*, ibid.
Chap. VIII. *Du Colde Chameau*, 423
Chap. IX. *De la Consoude Royale*, ibid.
Chap. X. *De la Cornette*, ibid.
Chap XI. *De la Couronne Imperiale*, 424
Chap. XII. *Du Cyclamen*, ibid.
Chap. XIII. *Du Dictame*, 425
Chap. XIV. *De l'Eternelle*, ibid.
Chap XV. *De l'Ecarlatte ou croix de Chevalier*, ibid.
Chap. XVI. 426
Chap. XVII. *Des Gans*, ibid.
Chap. XVIII. *Genêt blanc*, ibid.
Chap. XIX. *De la Giroflée*, 427
Chap. XX. *De la Gigantine, ou farmesienne*, ibid.
Chap. XXI. *Des Jacinthes*, ibid.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

TABLE

ART. I. *Premier ordre des Jacinthes*, page 428
ART. II. *Second ordre des Jacinthes*, ibid.
ART. III. *Des Jacinthes d'Inde*, 429
Chap. XXII. *Des Jasmins*, 427
Chap. XXIII. *Des Jonquilles*, 432
Chap. XXIV. *De l'Iris*, 433
Chap. XXV. *Du Laurier d'Inde*, 439
Chap. XXVI. *Du Lylas*, ibid.
Chap. XXVII. *Des Lys*, ibid.
Chap. XXVIII. *Des Marguerites*, 438
Chap. XXIX. *Des Martagons*, 439
Chap. XXX. *Du Mollet d'Inde*, ibid.
Chap. XXXI. *De la Mousse Grecque*, ibid.
Chap. XXXII. *Du Muguet*, ibid.
Chap. XXXIII. *Du Myrthe double*, 440.
Chap. XXXIV. *Des Narcysses*, ibid.
Chap. XXXV. *Des Oeillets*,
ART I. *Qualitez que doivent avoir les beaux Oeillets*, 444
ART II. *Du Pot dans lequel il faut planter l'Oeillet*, 446
ART. III. *De la Terre necessaire à l'Oeillet*, 447
ART. IV. *Façon de Marcotter des Oeillets*, 448
ART. V. *Maniere de bien œilleronner*, 450.
ART. VI. *Maniere d'emporter l'Oeillet, & comme il le faut planter dans le pot*, 451
ART. VII. *En quel temps il faut mettre l'Oeuillet dans la Serre*, 455
ART. VIII. *De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre*, ibid.
ART. IX. *Quand on doit sortir l'Oeillet de la Serre*, 457
ART. X. *Quel lieu, quel aspect, & quelle situation il faut donner à l'Oeillet*, 458
ART. XI. *Quel doit être l'arrosement de l'Oeillet*, 460
ART. XII. *Comme il faut cultiver l'Oeillet, à mesure qu'il pousse son dard*, 463
ART. XIII *Qu'on doit ôter à l'Oeillet ses boutons superflus*, 465
ART. XIV. *Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir*, 467
ART. XV. *Comment il faut garentir l'Oeillet des insectes qui l'endommagent*, 468

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ART. XVI. *En quel lieu l'Oeillet doit être mis quand il ſe fleurit, & ſur tout qu'il le faut preſerver du perçoreille & de la jeunette*, page 470
ART. XVII. *De la graine de l'Oeillet, du temps qu'il la faut ſemer, & de ſon plan*, 471
ART. XVIII. *Des maladies de l'Oeillet*, 473
ART. XIX. *Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner*, 475
ART. XX. *Deſcription par ordre alphabetique de quelques beaux Oeillets en detail*, 479
Chap. XXXVI. *Des Oreilles d'Ours*, 494
ART. I. *Qualitez que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours*, ibid.
ART. II. *De la terre propre aux oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les oeilletonner*, 495
ART. III. *De la graine d'Oreilles d'Ours, la maniere de la ſemer, & d'en élever le plan*, 497
Chap. XXXVII. *De l'Orchis de Serap*, 498
Chap. XXXVIII. *De l'Ornithogalon*, ibid.
Chap. XXXIX. *Du Panache de Perſe*, ibid.
Chap. XL. *De la Paralyſe*, 499
Chap. XLI. *De la Fleur de la Paſſion*, ibid.
Chap. XLII. *Du Piment Royal*, 500
Chap. XLIII. *De la Plumelle ou Cornette*, ibid.
Chap. XLIV. *Des Renoncules de Tripoly*, ibid.
Chap. XLV. *Des Roſes & Roſiers*, 501
Chap. XLVI. *Du Saffran*, 504
Chap. XLVII. *De la Sgarza odorata*, ibid.
Chap. XLVIII. *De la Speronelle, ou Eſperon de Chevalier*, ibid.
Chap. XLIX. *Du Soleil nommé Tournefol, & la grande plante*, ibid.
Chap. L. *Du Treſle des marêts*, 505
Chap. LI. *De la Tubereuſe*, ibid.
Chap. LII. *Des Tulipes*, ibid.
ART. I. *De la difference des Tulipes, & de leurs eſpeces*, 506
ART. II. *Qualitez que doivent avoir les belles Tulipes*, 507
ART. III. *De la terre propre aux Tulipes*, 510
ART. IV. *Du temps & de la maniere de planter les Tulipes*, 511
ART. V. *Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur*, 512

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ART. VI. *Remarques neceſſaires pour les Tulipes quand elles ſont en fleur, & de celles qui ſont propres pour graine,* 513
ART. VII. *Temps auquel ſe deplantent les Oignons des Tulipes, leur ordre, & leur conſervation, des Graines, & de leur conſervation, du temps de les ſemer & de leur culture,* 515
ART. VIII. *De la culture des Cayeux, & comme ils conſervent conſtamment les couleurs de leur mere,* 516
ART. IX. *Qu'il eſt neceſſaire de lever tous les ans les Tulipes,* ibid.
ART. X. *Des maladies, des Tulipes & de leurs remedes,* 517
ART. XI. *Noms des Tulipes avec la quantité & diſtinction de leurs couleurs,* 519
Chap. LIII. *De la Violette double,* 528

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce ſecond Volume.

CINQUIE'ME

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CINQUIEME PARTIE.

DES

JARDINS FRUITIERS

ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Soins qu'il faut avoir pour éplucher les fruits, quand il y en a trop.

COMME l'intention de nôtre culture n'eſt pas ſeulement d'avoir beaucoup de Fruits, mais qu'elle eſt particulierement de les avoir beaux & gros, parce que nous eſperons, que ſans doute ils en ſeront meilleurs, la bonté ne manquant guéres d'y eſtre, quand la beauté & la groſſeur s'y rencontrent: & comme ny la taille, ny l'ebourgeonnement, ny le paliſsage, ny les labours, ny les

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

amandemens ne ſont pas toûjours ſuffiſans pour nous donner cette beauté & cette groſſeur ; il s'enſuit donc qu'il y a quelqu'autre choſe à y faire, & c'eſt de quoi je veux ici parler.

Il eſt vrai, que ſi on ſe trouve ſans gelée & ſans roux-vents dans les temps que les Arbres fleuriſſent, & que les fruits nouent, c'eſt à dire dans les mois de Mars, Avril, & May ; il eſt, dis je, vrai, qu'aſſez ſouvent en de certains endroits de chaque Arbre, il y reſte trop de fruits, pour pouvoir être fort beaux ; car premierement en fruits à pepin, ſoit Poires, ſoit Pommes, il eſt conſtant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conſéquent peut avoir beaucoup de fruits, c'eſt à dire juſqu'à des ſept, huit, neuf & dix, &c. Et en ſecond lieu pour les fruits à noyau, quoyque chaque bouton, à la reſerve des Guignes, Ceriſes, Griotes & Bigarreaux, ne faſſe véritablement qu'un fruit (car en effet un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune, &c.) Cependant comme chaque branche à fruit y eſt d'ordinaire chargée de grand nombre de boutons, & tous fort prés les uns des autres, il s'enſuit que ſur chacune de ces branches il y peut par ce moyen reſter un nombre exceſſif de fruits, & partant on y peut faire le même raiſonnement que ſur les boutons de fruits à pepin, qui eſt ; qui comme en ceux-cy plus il nouë de fruits ſur un même bouton, & plus petite eſt la portion, qui au ſortir de la queuë de ce bouton ſe diſtribuë à chacun de ces fruits : ſi bien que s'il y en avoit moins, conſtamment la portion de chacun de ceux qui auroient reſté, ſeroit plus grande, & par conſequent les fruits étant mieux nourris, ils en ſeroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même, plus il y a de fruits ſur une branche de fruit à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. & plus petite eſt la portion de nourriture, qui ſe diſtribuë à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches ; ſi bien que ſi ſur chacune il y en avoit eu moins, chaque fruit en auroit été aſſurement mieux nourri, par conſequent auroit été plus gros, & d'ordinaire meilleur, car en verité il n'eſt gueres poſſible d'avoir en même temps la groſ-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ſeur, la beauté & la bonté quand l'abondance ſe trouve trop grande, ſoit ſur un ſeul & même bouton, ſoit ſur une ſeule & même branche.

Il s'enſuit de là, qu'un Jardinier habile, qui prend ſoin de faire fleurir ſes Arbres (comme il en eſt en quelque façon le maître) il s'enſuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de ſoin de ne laiſſer de fruits à chaque Arbre, & particulierement à chaque bouton & à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger, que l'Arbre, ou plûtôt la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particulierement la branche, car comme la diſtribution de la nourriture qui eſt deſtinée à chacune, ſe fait à la premiere entrée de la branche ſelon la grandeur de ſon embouchure, & non pas ſelon la multitude des fruits qu'elle porte, & des beſoins qu'elle peut avoir; il s'enſuit que les fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils ſont, ſans profiter en rien de ce qui ſe fait dans les branches voiſines, chacune ayant ſes fonctions & ſes ouvrages ſéparez; & cela eſt ſi vray, qu'aſſez ſouvent un Arbre n'ayant qu'un fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'enſuit pareillement, que l'augmentation de ſeve ou de nourriture, qui peut arriver à chaque fruit en particulier, ne lui vient proprement que du retranchement qu'on fait du trop grand nombre de fruits qui étoient ſur le même bouton, ou ſur la même branche, ſur laquelle il ſe trouve; comme ſi en effet chaque bouton & chaque branche de fruits en particulier faiſoient des familles particulieres qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leur domeſtique à nourrir; de maniere que comme l'une n'en eſt pas mieux dans ſes affaires, quoique l'autre ſoit dans l'opulence, auſſi les enfans de chacune ſont ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui par exemple auroit pû être partagée à dix, ne ſe trouve partagée qu'à deux ou trois.

Il eſt donc certain, qu'il faut laiſſer peu de fruits ſur chaque bouton & ſur chaque branche, ſi on veut qu'ils ſoient tous, & plus gros & plus beaux; & comme en tout

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

lant chaque Arbre je lui laisse autant, ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les bazards qui sont à craindre devant que les fruits soient en séureté : aussi voulant que tous les fruits de chacun soient à peu prés d'une égale beauté, je ne manque pas aprés que les Fruits sont noüez, de faire une revûë exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche, pour n'en laisser à chaque endroit que la quantité honnête, qui peut aparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent la nature, ce semble, prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce qu'elle a de trop, tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printemps de ces gelées & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Aoust : ces sortes de roux vents sont pour l'ordinaire de terribles abateurs de fruits : ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discretion ny mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, soit à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années la disete des fruits est assez grande, & souvent excessive : mais cependant quelque malheur qu'il soit, il ne faut pas manquer de faire la reveuë de ce qui est resté, pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces tems fâcheux ne srtviennent point, si bien que la plus grande partie des fruits qui ont noüé, reste sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre pour la beauté & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas j'estime qu'il est trés à-propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voicy les égards que je recommande d'y avoir.

Premierement il faut attendre que les fruits soient assez gros & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particulierement pour conserver les plus beaux & les mieux faits : car dans le grand nombre il y en a des

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin, c'eſt pour lors que les fruits ſont aſſez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que ſur le fait des Abricots qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres fruits : auſſi-bien à cet égard a-t-on un avantage, qui ne ſe trouve point aux autres Arbres, car on fait un fort bon uſage des petits Abricots verts, & on ne le ſçauroit faire des autres petits fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'induſtrie, ce qui peut-être ſeroit aſſez à ſouhaiter.

En ſecond lieu, il faut prévoir de laiſſer à chaque Fruit autant de place à peu prés, qu'il peut en avoir beſoin pour loger la groſſeur qu'il ſçait luy devoir venir quand il approchera de maturité, & cela particulierement pour ces ſortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queuë fort courte, ſçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils ſe nuiſent en groſſiſſant, & aſſez ſouvent ceux qui ſont également gros ſe détruiſent tous deux, ou au moins le plus fort l'emporte, c'eſt à dire le plus gros chaſſe le plus petit, & ainſi la nourriture qui eſt allée à ces malheureux pendant deux ou trois mois, eſt inutilement perduë, au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, ſi de bonne heure on avoit pris ſoin d'en ôter quelqu'un, & toûjours les plus mal placez; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui ſeroient conſervez, la nourriture de leurs voiſins.

Il s'enſuit de là, qu'il ne faut jamais laiſſer tout auprés l'un de l'autre beaucoup de ces ſortes de Fruits, qui cependant ſe trouvent d'ordinaire, en naiſſant pluſieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches : car communément ſur les Pêchers les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort prés l'un de l'autre ſans autre ſéparation que d'un petit œil à bois, qui eſt un petit commencement de branche qui ſe met entre les deux, & qui ſouvent ne pouſſe que quelques feuilles & point de bois; que s'il pouſſe vigoureuſement, & qu'il faſſe une aſſez belle branche, pour lors il n'eſt gueres neceſſaire d'ô-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ter un de ces Fruits, qui des deux côtez tiennent compagnie à cette branche, ils seront assez écartez l'un de l'autre par leur situation naturelle, & sans doute ils seront tous deux beaux, pourveu que rien ne les géhenne d'ailleurs dans le temps qu'ils grossiront; à quoi, comme j'ay dit, il faut soigneusement prendre garde; mais si le jet n'est que foible & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles sortes de petits jets sont d'ordinaire aoustez dés le mois de Juin, il est trés-à propos de les rogner dés ce temps-là à un œil prés, afin de sauver toûjours la nourriture qui y seroit inutilement venuë; aussi-bien n'est-ce communément que de tels jets qui font la confusion; c'est assez de laisser à chacun une feuille ou deux pour défendre la Pesche voisine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la jeunesse de cette Pêche, l'ombre lui étant pour lors tellement necessaire qu'elle en pourroit périr, si elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait sa grosseur.

Les Poires d'Automne & d'Hyver, & sur tout celles qui sont recommandables par leur grosseur, par exemple les Beurré, les Bon chrêtien, les Virgoulé, &c. ont aussi besoin de cet épluchement de Fruits; autrement si sur les bouquets où elles sont, on en laisse une trop grande quantité, on n'en aura guéres jamais de fort belles; c'est assez d'y en laisser une, ou tout au plus deux, & encore faut-il qu'elles paroissent assez grosses, eu égard à la saison, & que toutes deux soient d'une égale grosseur: car si l'une des deux est plus petite, elle demeurera toûjours petite, & par conséquent vilaine, si-bien que non seulement elle n'a jamais merité d'être conservée, puisqu'elle n'a pû parvenir à la grosseur qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à sa voisine, qui en seroit devenuë beaucoup plus belle, si, pour ainsi dire, elle étoit restée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui est des Poires d'Esté, par exemple Petit-Muscat, Robine, Cassolette, Rousselet, &c. il n'est pas tant necessaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes & les Cerises; ce sont Fruits, dont la grosseur est médiocre, & assez reglée, & qui communément sont bons,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

de quelque taille qu'ils soient, pourvû qu'ils soient assez meurs, & point verreux.

En troisiéme lieu il faut sçavoir, que quand les branches des Pêchers, sur lesquelles en taillant on a laissé autant de fleurs qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toûjours à quelque sorte d'excez, quand ces branches, dis je, ne paroissent pas au mois de May recevoir un notable secours de seve nouvelle, en sorte qu'on ne les voit point grossir, ny sortir de belles branches à leurs extremitez; pour lors, comme j'ay dit plus amplement dans le Traité de la taille, non seulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noüé, pour n'y en laisser qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrêmement racourcir la branche, & cela jusques sur l'endroit d'où l'on voit sortir le plus beau jet: car asseurément, ou les Fruits tomberoient presque tous avant que de meurir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par consequent mauvais, étant certain que particulierement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la grosseur qui convient à leur espece, ils n'approchent point aussi de la bonté qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent veluës & vertes; & leur noyau ne quitte point net, elles ont de l'aigreur & de l'amertume, la chair en est rude & grossiere, & souvent pâteuse, le noyau en est beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatrieme lieu, les Poires qui sont restées en trop grand nombre, sont sujettes non-seulement à s'empêcher de grossir, mais aussi à se pourrir les unes & les autres, l'air, & les vents n'ayans pas le passage libre tout autour d'elles: un tel inconvenient avertit assez qu'il en faut ôter une partie pour laisser les autres plus écartées, c'est à dire plus en liberté, & plus à leur aise.

Un grand avertissement, qui me paroît ici necessaire, c'est que sur tout pour les Poires de Bon-chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril & de May, qui sont les temps qu'elles commencent à paroître noüées, & formées, il faut, dis-je, pour lors estre grandement soigneux de faire la guerre à de petites Chenilles noires, dont il en est

beaucoup en cette saison là, afin d'en faire périr tout autant qu'il est possible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'est ce qui d'ordinaire en fait un si grand nombre de cornuës & de raboteuses.

CHAPITRE II.

Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont besoin de couleur.

LEs Fruits étant ainsi épluchez sur chaque Arbre, ils grossissent petit à petit sous la feüille, les uns plus, les autres moins, chacun selon son espece, & les uns plûtôt, les autres plus tard, chacun selon le temps que la nature a destiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat est necessaire à certains Fruits, lesquels ou peuvent en avoir, s'il n'en sont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le sont (car il y en a qui absolument n'en sçauroient avoir quelque chose qu'on y puisse faire, par exemple, les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a aussi, qui quelques cachez qu'ils soient, se chargent toûjours du coloris de leur espece, par exemple, les Cerises, les Framboises, les Fraises, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits est une condition grandement importante pour faire davantage valoir leur merite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en meurissant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement sur eux, il est à propos en de certains tems de leur ôter quelques feüilles qui les tiennent trop cachez, & par consequent leur nuisent à l'égard de ce coloris; ils nuisent même à l'égard de la maturité, plus ou moins avancé de ces sortes de Fruits, étant certain, que généralement parlant, un fruit fort caché de feüilles ne meurit pas tout-à-fait si-tôt que celui qui est plus exposé, & que même constamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en user ici avec beaucoup de prudence & de discretion, & ne découvrir les Fruits que quand à peu prés ils ont leur grosseur, & qu'ils commencent à perdre

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

dre du grand fond de verd qu'ils ont eu juſques là, les Fruits groſſiſſent aſſez depuis le moment qu'ils ſont noüez juſqu'environ la my-Juin, & enſuite, comme diſent les Jardiniers, ils ſont pendant un aſſez long tems dans une eſpece de lethargie ſans groſſir au moins viſiblement; car je ne doute point qu'ils ne groſſiſſent un peu, & que ſur tout il n'entre de la matiere au dedans du corps du Fruit, puiſque les racines en preparent inceſſamment, & qu'elles l'envoyent auſſi-tôt; cette matiere à la verité demeure preſſée au deſſous de l'écorce, & voilà pourquoy dans ce tems là les Fruits ſont ſi durs; mais enfin le tems reglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condenſée qu'elle eſt vient à ſe rarefier, & à s'étendre en peu de jours, & c'eſt ce qui fait que les Fruits commencent auſſi à devenir pour lors, & plus tendres & plus gros, & que par conſequent ils approchent de leur maturité.

Or ce n'eſt que dans ce tems là qu'il fait bon les découvrir à deux ou trois repriſes differentes, & pendant cinq ou ſix jours, car ſi on les découvroit plûtôt, ou ſi même il arrivoit qu'on les découvrît tout d'un coup la grande ardeur du Soleil feroit ſans doute un grand deſordre ſur cette peau tendre, & qui n'eſt pas encore accoûtumée au grand air; on n'a que trop d'experiences qui confirment cette verité, ſoit lorſque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, ſoit lorſque par une malheureuſe gelée les Fruits viennent à être découverts devant ce tems-là, par la même raiſon qui fait gercer la peau des fruits, on voit auſſi la queuë ſecher, & par conſequent les fruits ſe faner & pourrir, comme il arrive aſſez ſouvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne ſont affligez de certaines gelées trop hatives.

Revenons à ce coloris qui eſt à ſouhaiter à la plûpart des Fruits, & diſons qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long tems couverts, comme il paroît aux Pêches, aux Abricots, & ſur tout aux Pommes d'Apy, & ſi bien qu'on a grand tort, ſi pouvant avec un peu de ſoin faire un ſi grand bien à ces ſortes de Fruits, on manque cependant de le faire, & même pour rendre ce coloris plus vif & plus éclatant, il n'eſt point mal à propos qu'avec une maniere de ſeringue faite exprés, ayant pluſieurs petits

trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arrosoirs, il n'eſt, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arroſoirs on les arroſe, ou ſeringue deux ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur du Soleil: un tel arroſement attendrit la peau, & réuſſit merveilleuſement bien pour un tel deſſein, & ſur tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réuſſit en fait de certaines Poires de bon chrétien, de Virgoule, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conſequent ayant l'écorce fine ſont ſuſceptibles de ce beau coloris qui leur ſied ſi bien.

CHAPITRE III.

De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y obſerve.

ENfin les Fruits ayant atteint leur groſſeur, & leur coloris, & le tems de leur maturité étant arrivé, il eſt queſtion de profiter de ces riches preſens, dont la nature nous regale; c'eſt une liberalité, ou plûtôt une profuſion qu'elle nous fait tous les ans, comme ſi elle prenoit plaiſir à recompenſer par là le ſoin & l'induſtrie de l'habile Jardinier qui la cultive

Or dans chaque Fruit nous avons deux choſes à conſiderer, la chair du fruit, & la ſemence du fruit, la chair qui eſt propre pour la nourriture des hommes & la ſemence, qui étant dans le cœur de ce fruit comme dans un fourreau s'y perfectionne en même tems que la chair acheve de meurir; cette perfection de ſemence devant apparemment ſervir pour la multiplication de l'eſpece de ce Fruit, quoyque, & cela ſoit dit en paſſant, il arrive ſouvent que cette ſemence ne ſert de rien.

Peut être pourroit on bien dire à l'occaſion de cette ſemence de Fruit, que la nature fait, ce ſemble, dans les Arbres à l'égard de ces fruits la même choſe à peu prés, qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits, perſonne n'ignore les empreſſemens extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conſerver leurs petits, & cela juſqu'à un certain point, c'eſt à-dire juſqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

la force dont chacun a besoin, soit pour subsister de luy-méme, soit pour travailler ensuite à perpetuer son espece dans les temps que la nature leur prescrit; en sorte que jusques-là ces animaux peres & meres ne souffrent qu'avec beaucoup de peine & de resistance, & quelque fois méme de furie & de cruauté qu'on touche seulement, encore moins qu'on enleve leurs petits, mais quand les petits sont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à occuper ses peres & meres du sont d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainsi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres & meres cessans de fournir à leurs enfans, & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent de maniere que ces petits devenus grands sont bande à part; cherchent à se nourrir eux mémes, & ne se trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur estre que comme des étrangers indifferens.

Ainsi voyons-nous que les Arbres, qui sont en effet les peres des Fruits, prennent soin un temps durant de nourrir ces Fruits, & de les conserver, comme si, pour ainsi dire, ils les allaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela jusqu'à un certain point, c'est-à dire jusqu'à ce qu'ils ayent atteint, & leur grosseur, & leur maturité: mais pour lors la nature voyant qu'ils sont en état non seulement de se passer du pere qui les a produits, mais aussi en état de perpetuer, & multiplier leur espece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne s'en soucier plus; en effet n'est il pas vray, que devant ce temps là il semble que les Arbres retiennent avec plus de force & de resistance les fruits qu'on essaye de leur arracher, mais qu'aprés cela ces fruits ne recevans plus le secours accoûtumé, duquel constamment ils n'ont plus que faire, & ainsi ne tenans plus à l'Arbre par l'endroit qui les y arachoit, ils se détachent de pere & de mere, ils tombent, ils sont bande à part & enfin ils sont abandonnez à eux-mémes, &c.

A l'égard de la chair de ces Fruits, il faut sçavoir, que le degré le plus pres de ce qu'on apelle leur pourriture, c'est à dire leur destruction, que ce degré, dis je, est la perfection de leur maturité, enforte qu'ils ne sont parfaite-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ment bons à manger, que quand étant parfaitement meurs ils sont prêts à se gâter ; c'est ainsi que la viande à manger n'est jamais si bonne que quand elle est plus mortifiée, c'est à dire plus prés de tourner à la corruption ; & parrant si le Jardinier n'est soigneux de prendre les Fruits, & de s'en servir quand ils sont tout à fait meurs, il court risque de les voir inutilement perir pour luy, les uns par une pourriture qui commence d'abord en quelque partie de leurs corps, comme à la plûpart des Pommes, les autres par devenir premierement pâteux, comme aux Pêches, quelques uns par moisir premierement, comme à beaucoup de Poires, c'est-à dire sur tout à celles qui sont tendres & beurrées, quelqu'autres aussi par devenir premierement secs & cotoneux, comme à la plûpart des Poires musquées, tout cela étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture & à la destruction Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse évirer quelque plainte de la part de la nature, pour luy reprocher, qu'il n'a pas sçû tirer avantage des liberalitez qu'elles luy avoit faites.

On pourroit bien demander icy ce que c'est que maturité & comme quoy elle se fait, deux questions assez agreables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier à l'égard de la definition de maturité, peut-être que vû la grande proximité qui se trouve entr'elle, & la corruption on n'en sçauroit guéres donner une meilleure que de dire que c'est un commencement de corruption.

Veritablement il semble, que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal-séant de se servir d'un terme qui marque un défaut, & qui pour ainsi dire fait horreur & degoût mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrez de corruption, beaucoup de fruits se corrompent, & se pourrissent sans avoir jamais été meurs, telle corruption est un veritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection ; au contraire il y a d'autres fruits, qui ne commencent à se corrompre que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite, or telle corruption est veritablement un défaut pour le fruit, mais elle est en même tems une perfection pour l'homme ; ainsi

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

peut-on dire ; que le brin de bois qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure que la nature luy avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'ouvrier qui le force à prendre ce pli dont il a besoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniere dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande & plus embarrassante ; car quoique le Soleil luisant immediatement sur les Arbres paroisse l'unique Auteur de la maturité des fruits d'Esté par le moyen de l'air qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puisque ceux qui ont été cueïllis sans être meurs, achevent d'eux-mêmes de meurir dans la serre, où le Soleil ne luit plus immediatement sur eux.

Il est donc plus vrai semblable de dire, que le Soleil a veritablement commencé la maturité aux fruits qui ont resté sur l'Arbre jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les fruits se rident & se gâtent, sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'aprés cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consommée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps materiels sont sujets à pourrir les uns plûtôt, les autres plus tard, une partie des fruits de la serre parviennent enfin au periode de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agreable maturité, une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture precipitée, qui peut provenir, ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjoüir à demander, si les fruits, qui sont le moins à meurir, ont plus de merite pour la santé de l'homme, que ceux dont la maturité est plus long-tems à venir ; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin, ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à telles galanteries, il me sied icy mieux, comme il est plus utile pour mon dessein, de proceder à l'instruction que nous tâchons de donner pour apprendre à cueïllir les fruits à propos, que de perdre du tems à philosopher ainsi hors de saison.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non seulement chaque espece de fruits a un tems, ou une saison reglée pour sa maturité, mais que même de chaque fruit en particulier dans sa saison les uns ont pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Rousselets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement ont un jour ou deux, & rien au delà, comme les Figues, les Cerises, la plûpart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les fruits d'byver; une Pomme par exemple, une Poire de bon Chrétien sera bonne à manger un mois, & six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque fruit à ses marques particulieres de maturité, soit ceux qui meurissent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à meurir quelque tems aprés qu'on les a cuëillis.

Et quoy que le tems general de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance & s'il est permis de parler ainsi de la competance des Jardiniers ordinaires, car communement ils sçavent assés bien quels sont les fruits d'Esté, quels les fruits d'Automne, & quels les fruits d'Hyver, &c. Cependant il est vray de dire, que les marques singulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'est à-dire dans le tems precis de leur maturité, ces marques-là, dis je, sont proprement le fait d'une honnête personne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoy rien n'est plus ordinaire que de voir servir, ou des fruits devant qu'ils soient meurs, c'est-à dire devant qu'ils soient bons, ou des fruits passez, c'est à dire trop meurs, & par consequent mauvais, & cela dans le tems qu'on en a sans doute, qui ayans leur juste maturité, feroient bien le personnage qu'ils ont envie de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez a le faire quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par consequent tout leur merite, & toute la consideration qui leur étoit dûë.

Il semble qu'il y ait peu de chose à dire sur le sujet de cette maturité de fruits, & neanmoins l'extrême applica-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

tion que j'y ay eu depuis long-tems, my en fait voir beaucoup, & ainſi comme toute la dépenſe, tous les ſoins, & toute la peine qu'on a priſe pour faire venir des fruits, ſe trouveroient fort inutiles, ſi etant venu à bout de nôtre deſſein nous ne ſçavions pas en faire le bon uſage que nous nous ſommes propoſé, je crois que je ne dois pas oublier la moindre circonſtance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ay deja aſſez amplement expliqué dans le Traité du choix & de la proportion des fruits, quels ſont les fruits non ſeulement de chaque ſaiſon, mais même quels ſont ceux de chaque mois, ſi bien que peut être ſeroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter icy; il n'eſt preſentement queſtion que de bien expliquer ce qui regarde le détail de la maniere de chaque fruit, & rendre, s'il eſt poſſible tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru juſqu'à preſent.

Je veux ſur tout, que l'honneſte Jardinier ſoit ſi habile en ce fait là, qu'il ne preſente jamais de ſes fruits, & ſur tout de ceux qui ſont tendres & beurrés, ſoit Peſches, ſoit Figues, ſoit Prunes, ſoit Poires, qu'ils ne ſoient dans leur juſte maturité, & que ceux à qui ils ſont preſentez puiſſent indifferemment prendre le premier venu avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puiſſent choiſir des yeux ſans être reduits à tâtonner beaucoup, c'eſt à-dire à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui ſoit tel qu'ils le ſouhaitent.

J'pretens que ce tâtonnement, qui juſqu'à preſent peut avoir eté pardonnable ou tolerable, ne le ſera plus d'orénavant qu'à ceux qui vivent au cabaret, ou qui ſont chez des gens groſſiers, & peu curieux, ou chez des gens qui n'ont que des fruits du marché: encore veux je que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprés de la queüe, & que même ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit qui obeït à leur pouce, tant afin qu'au moins il n'y ait qu'un ſeul endroit de marqué par le tâtonnement (ce qui ſeroit enſuite un commencement de pourriture) qu'afin qu'ils ſoient aſſûrez, que tout fruit qui eſt meur aupres de la queuë, l'eſt ſuffiſamment par tout ailleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Un des défauts des plus considerables que j'ay icy à combartre, est la precipiration que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les fruits de chaque saison, & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive aprés cela, que pendant toute la saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnez, parce que comme naturellement on veut continuer à manger des fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communement, qu'on fait à cueillir la deuxiéme & la troisiéme fois les mêmes fautes qu'on a faites la premiere; au lieu que si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la saison, qu'on en ait suffisamment de mûrs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuer ensuite à en manger toûjours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ay encore un autre grand défaut à combattre, qui est celuy de ces curieux, qui ne servent presque jamais de fruits que quand ils sont passez. Le nombre en est extrêmement grand la peut qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-tems, ou assez pour quelque occasion qu'ils prevoyent, ou plûtôt le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité cause tout ce desordre; je veux donc, si je puis, remedier à ces deux défants.

Mais premierement je ne puis m'empêcher d'admirer icy la providence de la nature, non seulement en ce qui regarde la succession de la maturité que nous voyons à l'égard de chaque espece de Fruits pour les faire meurir d'ordinaire, les uns dans une saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en sorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns aprés les autres; comme si en effet elle vouloit que l'homme, pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le tems de les consommer tous sans en laisser perir aucun: aussi est-il vray qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres & aux Plantes, qui font

font du fruit, le même ordre que nous luy voyons garder aux plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns aprés les autres, pour ce semble réjoüir plus long tems les sens de la creature humaine.

En effet quoique chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux & trois semaines tout de suite, ce qui provient assurément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes aprés les autres; les premieres faites sont les premieres à fleurir, comme les premieres fleuries ont l'avantage de faire les fruits, qui sont les premiers à meurir; aussi les secondes & troisiémes fleurs, qui sont comme autant de cadettes formées successivement aprés les aînées, & qui ce semble se perfectionnent pendant que celles là regallent la vûë de l'homme, ces secondes & troisiémes fleurs, dis je, à l'imitation d'une famille bien reglée ne doivent avoir leur tour de fleurir & de se faire voir que quand les aînées ont achevé leur carriere; si bien que ces aînees venans à fleurir pour faire les premiers fruits de leur saison, les cadettes entrent en lice pour faire des fruits, qui seront les seconds & les troisiémes à meurir, &c.

Quoique dans chaque Arbre nous ayons remarque de l'ordre dans la succession de maturité des fruits les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les fruits d'un autre Arbre d'une certaine espece à l'egard des fruits d'un autre Arbre qui est d'une autre certaine espece, soit que tous deux ayent fleuri en même tems, soit qu'ils ayent fleuri l'un plûtôt, & l'autre plûtard, car par exemple tous les Pêchers fleurissent en même tems, & cependant il est des Pêches qui meurissent vers la my Aoust, & il en est qui ne meurissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toûjours la premiere espece à meurir celle qui a ete la premiere à fleurir, la nature en a disposé autre-

ment, & je n'en sçaurois rendre de raison : la Poire de Naples, par exemple, est la premiere qui entre en fleur, & presque la derniere qui entre en maturité.

Et partant, puisqu'il est vray que les fruits meurissent les uns aprés les autres, aussi est il vray, que comme l'approche du Soleil est annoncée par l'Aurore, ainsi la maturité des fruits est elle annoncée par quelques marques particulieres, à la connoissance desquelles je me suis extrêmement étudié; je veux croire que je ferai plaisir à nos curieux de dire ce que j'en ay pû apprendre.

C'est assurément une chose assez difficile que de sçavoir à point nommé prendre la plûpart des fruits dans leur juste maturité, rien n'est si ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, soit à les prendre trop tôt, soit à les prendre trop tard; il y en a même dont le point de maturité est tellement passager, comme au Beurré blanc, à la Poire-madelaine, ou Doyenné, à la Blanche d'Andilly, &c. que, pour ainsi dire, on a beau être ajusté, & à la fust, on ne sçauroit presque parvenir à prendre juste ce point de maturite, tant il passe vîte du moment qu'il est arrivé; aussi ne suis je pas d'avis qu'on se charge beaucoup de ces sortes de fruits.

Comme rien n'est plus agreable que de manger les fruits bien conditionnez, rien ne l'est moins que de les manger, ou quand ils sont encore verds, ou quand ils sont déja passez; ce n'est pas que selon moy ce dernier défaut ne soit moins supportable que le premier, parce que tout fruit passé, bien loin d'avoir aucun goût, est d'ordinaire insipide & pâteux, au lieu qu'un fruit qui n'est pas tout-à-fait assez meur, si d'un côté il agasse les dents, au moins de l'autre côté a t il fait sentir une partie de son merite par son goût relevé, & par sa chair à demy parfaite; bien des femmes sur tout en cela seront de mon avis

De plus comme sur ce fait particulier de la maturité nous avons de deux sortes de fruits, les uns qui sont bons du moment qu'on les cuëille, par exemple tous les fruits à noyau, quelques Poires d'Esté, & tous les fruits rouges, &c. il s'ensuit qu'il ne faut jamais cuëillir de ceux-là, qu'ils ne soient meurs, car pour le peu que leur maturité

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

puisse durer, ils se conservent encore mieux, & plus longtems sur le pied qu'ils ne se conservent etant cueillis, il y a d'autres fruits, qui ne sont bons que quelque tems aprés, qu'ils on été cueillis, par exemple la plûpart des fruits à pepin qui sont beurrés, & seurement tous les fruits d'Automne & d'Hyver; il me semble, que voulant apprendre à se connoître en maturité de toute sorte de fruits, je dois commencer à parler icy de ceux qui sont bons à manger en les cueillant, j'attendray à parler des autres dans le Traité des serres ou fruiteries.

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité & de la bonté des fruits.

TRois de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des fruits, & ce sont la vûë & le toucher, pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns; je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique & veritable juge, qui a droit de juger solidement & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur tout de la bonté: on sçait assez, qu'il n'appartient pas à tous les fruits d'être bons & agreables au goût, quoy qu'ils soient actuellement meurs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul pour juger seurement de l'aparence, & même de la verité, ainsi par exemple il ne faut que l'œil pour tous les fruits rouges, & pour le Raisin, &c. il juge, & avec certitude, qu'une Cerise, une Fraize, une Framboise, une Azerolle, une grape de Raisin rouge ou noir sont meurs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur qui leur est naturelle, & au contraire si quelque endroit en est depourvû, l'œil juge par là, que c'est une marque infaillible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité

Ainsi pareillement le toucher seul juge fort bien de la maturité apparente & effective des Poires tendres, ou Beurrées, telles qu'elles soient; si bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs

voyans en jugent à les voir, & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos sens, la vûë & le toucher, pour juger seulement de l'apparence de maturité, par exemple, aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne suffit pas que sur l'Arbre une Pêche paroisse meure par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de là qu'elle est bonne à cueillir, ny il ne suffit pas non plus aprés qu'elle est cueillie, qu'outre ce beau coloris elle soit encore sans queuë, ce qui est quelquefois une assez bonne marque, car la queuë ne manque pas de tenir toûjours à ces sortes de fruits, jusqu'à ce qu'étant meurs il s'en dérachent doucement, & la laissent attachée à l'Arbre; mais comme cette queuë peut avoir été aprés coup arrachée de force, il s'en suit que d'être sans queuë à leur égard ce pourroit être une fausse marque de maturité.

Il ne suffit pas dis-je, de ces indices seuls en ces sortes de fruits, pour pouvoir à l'œil juger decisivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne son suffrage, non pas veritablement pour la tâtonner rudement sur l'Arbre (rien ne m'offense tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré en gâteront cent avec l'impression violente de leur mal habile pouce) mais la main s'en mêlera de la maniere que je l'expliqueray cy-aprés.

La main aussi s'en mêlera, si la Pêche est cueillie, & qu'on ne sçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne sera que pour la tâtonner si peu que rien, & encore seulement, comme j'ay déja dit, auprés de l'endroit où étoit la queuë.

Que si c'est une Figue, soit cueillie, soit non cueillie, il est permis de la toucher doucement du bout du doigt, de maniere à peu prés que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour saigner; car si cette Figue, aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps, pour ainsi dire, ratatiné & tout rapetissé, elle paroît bien moëlleuse sous les doigts, & qu'étant encore sur l'Arbre elle

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fran

vienne à quitter pour peu qu'on, la souleve, ou qu'on l'abaisse, en ce cas là on la peut hardiment cuëillir, sans doute qu'elle est & meure & bonne; mais si avec toutes ces belles apparences, & tout ce mystere elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laisser pour quelques jours, elle n'est jamais assez bonne quand elle a resisté au cuëilleur.

Que si cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité a été cuëillie par d'habiles Jardiniers, & qu'en suite elle soit servie, on peut hardiment, & sans tâtonner rudement juger qu'elle est bonne à prendre & à manger.

Il faut dire la méme chose de la Prune cuëillie; c'est à dire que si outre la fleur d'une belle couleur qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le moëleux que d'habiles doigts y ont aperçu sans luy faire aucune violence, elle se trouve sans queuë, & que méme elle soit un peu ridée & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle est parfaitement meure, & par consequent bonne à prendre.

Que si cette Prune étant encore sur l'Arbre avec son beau coloris pour les yeux, & le moëleux pour les doigts, on vient à la tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queue, elle est sans doute dans sa maturité; mais si elle ne vient pas, c'est pour elle une marque semblable à ce que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queuë doit faire juger deux choses, la premiere qu'à de certains Fruits elle doit quitter quand ils sont meurs, par exemple à la Pêche, à la Prune, aux Fraizes, Framboises, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits si la queue y tient beaucoup; & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autres Fruits elle peut, & doit toûjours demeurer; quelques meures qu'ils soient, par exemple aux Figues, aux Cerises, aux Poires, aux Pommes, &c. en sorte même que la queuë y fait un agreable ornement, & que c'est une maniere de défaut, si elle n'y est pas.

A pres avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple aux Fruits rouges la vûë seule suffit pour juger de leur maturité & en d'autres, par exemple aux Poires tendres,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& Beurrées le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques uns il faut employer la vûë & le toucher, par exemple aux Pesches, Prunes, Figues, &c. nous pouvons encore dire, qu'il y en a de certains où l'odorat peut estre admis avec la vûë pour faire une bonne fonction de juge, par exemple en fait de melons, aprés avoir approuvé leur couleur, leur queuë & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur, il n'est pas inutile de les flairer devant que les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus certainement de leur maturité & de leur bonté; à propos de quoy je puis dire, que seurement ceux qui sentent le mieux ne sont pas d'ordinaire les meilleurs, cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin generalement parlant, tous les signes que j'ay cy dessus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'estre pas certains & indubitables, ce sont des signes exterieurs qu'on pourroit appeller signes de phisionomie, & par consequent trompeurs; il faut icy quelque chose de plus, il faut, pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient, comme nous avons dit qu'au goût tout seul à decider sur cela, & s'il est permis de parler ainsi, c'est à luy seul à imprimer le sceau & le caractere du souverain jugement, qui est à prononcer, particulierement sur le fait de la bonté; car quelques favorables que soient les marques de dehors, si la Prune, si la Pesche, si le Melon ne plaisent au goût, aprés avoir plû aux autres sens, comme cela arrive quelquefois, tous les preliminaires sont inutiles; il faut donc se rapporter de tout à ce goût, avec ce scrupule pourtant qui me doit icy rester pour l'établissement de la veritable bonté, qui est que les goûts sont tres differens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre: mais ce n'est pas à moy à entrer dans cette discution, l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis icy parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas; il seroit fort mal à propos à moy de vouloir entreprendre de les desabuser, car aussi bien seroit ce vrai-semblablement de la peine perduë.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE V.

Causes de la maturité, plus ou moins avancée en toute sorte de Fruits.

LEs Fruits meuriſſent plûtôt, ou plus tard, premierement ſelon que les mois d'Avril & de May ſont plus ou moins chauds pour faire fleurir ou noüer.

En ſecond lieu ſelon que ces fruits ſont à un bon Eſpalier, ou à un bon abri, c'eſt-à-dire expoſé au Midy, ou au Levant, & enfin particulierement ſelon qu'ils ſont dans un climat chaud & une terre legere.

Toutes conſiderations importantes pour la precocité des Fruits; car ſi les mois d'Avril & de May ont été chauds, les Fruits ayant plûtôt noüé, regulierement auſſi meuriront-ils plûtôt, témoin la maturité des Melons; perſonne ne peut douter de cette verité, les Fruits étans pour ainſi dire à l'égard de leur maturité, ce que ſont & la viande & le pain à l'egard de leur cuiſſon, plûtôt ou plûtard commencée.

Que ſi ces Fruits étant noüez de bonne heure ils ſe trouvent cependant en plein air, ou ſimplement prés de quelques murailles expoſées au Couchant, ou au Nord, &c. ils n'avanceront guéres faute du ſecours de la reflexion des chaleurs printanieres; ou ſi avec toutes les bonnes conditions d'une ſaiſon aſſez chaude, & d'une heureuſe expoſition ils ſont dans un climat froid, ou que même étans dans un climat temperé ils ſe trouvent dans une terre groſſiere (terre naturellement froide) ils meuriront de quelques jours plus tard que ceux qui auront toutes choſes à ſouhait.

Par exemple en Languedoc & en Provence, qui ſont des climats chauds, toutes ſortes de Fruits y meuriſſent plûtôt que dans le voiſinage de Paris, & à l'égard de ce canton de Paris les Fruits meuriſſent plûtôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les Fauxbourgs Saint Antoine & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maiſons, Carriere, &c. où les terres ſont legeres & chaudes, qu'ils

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

ne meuriſſent à Verſailles, où le terroir eſt froid & groſſier.

Tous ces lieux là ſont trop voiſins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil, de ce que les Fruits y meuriſſent ſi differemment, & de plus on ne peut pas dire de ſa preſence immediate à l'egard de la maturite des Fruits, ce qu'on dit de la preſence immediate du feu a l'egard de la viande qu'il cuit; car celui cy cuit premierement les parties de dehors qui luy ſont les plus voiſines, devant que de cuire celles de dedans qui luy ſont plus eloignées, au lieu que le Soleil meurit premierement les parties du dedans, devant que de meurir les parties du dehors; en effet c'eſt le dedans des Fruits qui meurit le premier, molit le premier, & ſe gâte d'ordinaire le premier.

Et ſ'il m'eſt permis d'en rendre la raiſon qui me paroît plauſible, je diray premierement que dans la maturité il y a deux cauſes qui la font, l'une prochaine & immediate, & c'eſt l'air échauffe, l'autre mediate & éloignée, & c'eſt le Soleil qui échauffe cet air; la fonction du Soleil eſt donc d'échauffer l'air autant que les vents le luy permettent, & la fonction de l'air échauffee eſt de faire part de ſa chaleur à la terre, & à toutes les Plantes; cette terre échauffée fait d'abord agir, & le principe de vie qui eſt voiſin de la racine, & la racine meme, laquelle par conſequent prepare de la ſeve tout auſſi tôt qu'elle eſt miſe en action, & cette ſeve va en méme temps faire ſon devoir dans toutes les parties hautes où elle peut penetrer.

Je diray en ſecond lieu, que l'air de chaque climat eſt vray ſemblablement compoſé ou au moins grandement mêlé des vapeurs & des exhalaiſons qui ſortent de la terre de ce climat, ſi bien qu'à mon ſens c'eſt ce qui fait dire, que l'air d'un tel pays eſt bon, & l'air d'un autre tel Pays eſt mauvais.

Je diray en troiſiéme lieu qu'il s'enſuit de là, que cet air eſt plus au moins facile à échauffer, ſelon que la terre d'où ſont ſorties telles vapeurs eſt plus ou moins froide & materielle, car ces vapeurs tiennent tout à fait de la nature de cette terre, & partant que dans les terres legeres l'air étant plus aiſé à échauffer, parce qu'il eſt fait de vapeurs

vapeurs plus subtiles, il échauffe par consequent plûtôt, & cette terre, & tout le corps de l'Arbre & de la Plante qu'elle nourrit; de là vient que c'est la racine plûtôt échauffée en tel tems, & en telles terres, & par consequent la seve plûtôt preparée, qui par dedans le Fruit font les premiers degrez de maturité.

Il est donc vray de dire que l'air, selon qu'il est plus ou moins grossier, il est aussi plus ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus ou ce moins de chaleur, il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus ou moins avancée dépend des conditions cy-dessus expliquées, en sorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est-à-dire que les Fruits, pour meurir bien tôt, doivent avoir été noüez de bonne heure; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud, & une terre legere.

CHAPITRE VI.

Marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premierement en ceux d'Esté, qui achevent de meurir sur le pied.

DAns l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primaute apartient sans contredit aux Cerises precoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premieres commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plûtôt, ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus ou moins favorables les conditions, dont nous venons de parler: les Fraiziers en bon lieu commencent à fleurir dés le my Avril, ou un peu devant, & en lieu froid ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées qui sont sujettes à noircir, & gâter ces premieres fleurs, on peut esperer des Fraizes meures au bout d'un mois; ainsi à l'égard des Cerises precoces

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qui ont fleuri dés la my-Mars, on peut eſperer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entierement meures, mais ſeulement de demi-rouges; elles ſervent avec cette demi-couleur, tout de même que ſi elles avoient une pleine maturité, la nouveauté faiſant leur grand & unique merite, & particulierement vers les Dames; car au bout du conte ce n'eſt pour lors qu'un petit manteau coloré qui couvre peu de chair aigre ſur un gros noyau, auſſi ont-elles grand beſoin du ſecours du Confiſeur pour achever d'acquerir un agréement que le Jardinier, ou pour mieux dire, le Soleil n'a pas eu le tems de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid fleuriſſent veritablement preſque auſſi rôt que ceux d'un climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît ſe faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleuriſſent érant coupées (le ſeul effort de la rarefaction cauſée dans le bouton par la preſence des premiers rayons du Soleil eſt capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit elle ne ſe fait & ne s'acheve, que premierement par un grand concours de l'operation des racines, qui ne ſçauroient agir ſi la terre n'eſt tout de bon échauffée, & en fecond lieu par un certain degré de chaleur qui doit ſe rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef d'œuvre; or cette chaleur tant dans la terre que dans l'air ne peut regulierement venir que des rayons du Soleil; j'oſe dire pourtant que j'ay été aſſez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits, j'en ay fait meurir cinq & ſix ſemaines devant le tems, par exemple des Fraizes à la fin de Mars, des Precoces & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Aſperges & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne ſçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire meurir extraordinairement les gros Fruits des grands Arbres; il ſemble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur érrangere & empruntée, luy faire en dépit d'elle produire ce qu'il nous plaît, ſe ſoit cependant reſervée comme un cas particulier le reſſort univerſel de la

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

maturité des Fruits ; c'eſt cette maturité, qui à nôtre égard eſt l'accomplissement & la perfection des productions de la terre ; ſi bien que ſans elles tous nos ſoins & toute nôtre induſtrie ne nous produiſent d'ordinaire que quelques eſperances la plûpart du tems trompeuſes & illuſoires.

J'ay dit cy-devant qu'on commence d'avoir quelques Ceriſes precoces au mois de May ; ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre, ils ſont ſeuls à paroître dans nos Jardins, & à faire tout l'honneur des regales de la ſaiſon ; ils n'y ſont traverſez d'aucuns autres Fruits juſqu'à la fin du mois que ſe fait l'ouverture du grand Magazin des autres Fruits rouges ; ceux cy ſe mettent en poſſeſſion de durer tout le mois de Juin, & juſques vers la my-Juillet ; car les Ceriſes precoces, qui ne paroiſſent guéres que dans des pourcelaines, & en petite quantité, ſont ſuivies de prés par les Fraizes avec cette difference, que celles cy pour rencherir par deſſus ces Ceriſes qui les ont precedées, ſe produiſent avec un odeur charmante, & une abondance infinie, c'eſt à-dire par pleins baſſins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, ſi elles venoient en auſſi petit équipage que leurs devancieres.

De ces Fraizes il en eſt de rouges, & il en eſt de blanches, celles cy ne ſont bien meures que quand elles ſont devenuës jaunâtres ; à l'égard des autres elles ne ſont bonnes que quand elles ſont parfaitement & univerſellement rouges ; mais ny les unes, ny les autres ne ſont de miſes, que quand elles ſont d'une groſſeur conſiderable.

Je puis dire en paſſant que les premieres Fraizes meures, ſont auſſi celles qui ont fleury les premieres, & que les premieres fleuries ſont celles qui ſont au bas de la tige, & par conſequent les plus prés du corps de la plante, d'où pour les avoir toûjours & plus belles, & plus groſſes, & meilleures, je tireray quelque inſtruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraizes naturellement venuës, dont tant de gens ſont charmez, il ſe mêle vers la my Juin des Framboiſes, tant rouges que blanches, des Groiſelles, tant rouges que perlées, des Guignes & des Ceriſes ; & de celles cy il en eſt d'un peu plus hâtives, qui ſont les moins

bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet sont, & plus grosses, plus douces, & meilleures, soit pour la compote & la confiture, soit pour être servies cruës; les Bigarreaux se fourent aussi de la partie, & même les Griotes: mais communement l'un & l'autre attendent, qu'à l'égard de ces autres fruits rouges la presse soit un peu passée; ce n'est pas qu'ils ne pussent fort bien se presenter plûtôt, car en verité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux & les Griotes: ceux-là sont bons dés qu'ils sont à demi-rouges, mais celles-cy n'ont leur perfection de maturité que quand elles sont presque noires; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers fruits la même chose que nous avons dite pour les Fraizes, ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni, on l'appelle le mois des Fruits rouges, & on a raison: car de quelque côté qu'on se touroe on ne voit en effet que de ces sortes de fruits; nous avons dit que les marques de leur maturité c'est cette couleur rouge qui les covelope par tout; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immediatement vû du Soleil, & qui est aussi le premier meur; enfin petit à petit cette couleur acheve de se répandre par tout, & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur, à la reserve des Griotes, c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmy les Fruits rouges ceux qui sont à novau, quelques meurs qu'ils soient, ils ne se détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a faits, comme font tous les autres fruits; ils s'y fanent, & s'y séchent plûtôt que de tomber, il faut, pour ainsi dire, les en arracher, & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de fruits rouges feroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theatre de la maturité des fruits de la saison, si quelques Espaliers du midy en terres chaudes & sablonneuses ne commençoient à produire sur la fin de Juin des Poires de petit muscat, & des avant-Pêches musquées.

Ces petites Poires ont une grande bonté, si on leur doone le tems de meurir: les premieres marques de leur matu-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

rité se montrent en elles comme en toutes les autres Poires de chaque saison, c'est à dire auprés de la queuë; il faut qu'à cet endroit là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux gris, & d'un certain rouge qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à tomber d'elles-mêmes sans aucune violence exterieure, pour lors il est bon de les cueillir, & en même temps de les manger J'ay assez dit dans le chois des fruits ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne se donne pas le temps d'examiner ainsi le voisinage de la queuë des Poires pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces sortes de Poires; & pour cet effet, il faut que les vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne soient venuës, ny sur un Arbre qui soit universellement malade, ny sur une branche qui le soit en particulier, les Poires verreuses sont les premieres à tomber & à paroître meures sans l'être veritablement; leur defaut n'est pas trop caché, il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela estant il n'en faut faire nul cas pour estre de bons fruits.

Ainsi toutes sortes de fruits, tant à noyau qu'à pepin, meurissent plûtôt sur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien sains, mais icy il ne faut pas se tromper à la grosseur, car il arrive quelquefois, & sur tout en fait de Pêchers, que les fruits de ces Arbres languissans sont plus gros que ceux des Arbres vigoureux, & pour lors on doit sçavoir, que telle grosseur n'est, pour ainsi dire, qu'une bouffissure, ou une espece d'hydropisie, qui fait que dans la chair de tels fruits, qui sont plus gros qu'ils ne devroient, il ne s'y trouve rien qui ne soit ou insipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées le contraire de ce que nous venons de dire des Poires tombees, car toutes Pêches qui d'elles mêmes tombent ou se détachent, sont d'ordinaire passees, & par consequent mauvaises; si bien qu'il ne faut gueres jamais les presenter pour bonnes,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

quand même elle ne seroient pas meurtries de leur chute; comme il arrive d'ordinaire

Mais cette regle ne s'érend communément, ny aux Pêches de petite espece, ny sur tout aux violettes hâtives & tardives, ny aux Pavies; ces sortes de fruits, qui presque jamais ne sçauroient étre trop meurs, sont d'ordinaire tres bons quand ils sont rombez; ainsi leur chute quand elle n'est pas forcée est une bonne marque de leur maturité aussi bien que leur bonté.

La même chose se doit dire de la plûpart des Prunes, puisque regulierement on secoüe les Pruniers pour avoir de bonnes Prunes; veritablement cette maniere est plus pour les communes, que pour le Perdrigon, Rochecourbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualitez consiste à avoir ce beau teint fleury, qui excite l'apetit des plus moderés; or une chute violente, aussi bien que d'étre trop maniés, gâte cette fleur, qu'il faut soigneusement conserver; c'est pourquoy les veritables curieux ne les touche jamais que de l'extremité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & disons que la premiere partie qui meurit en elles aussi bien qu'à tous les autres fruits, Poires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. c'est ce qui est d'ordinaire en dedans, c'est à dire ce qui est le plus prés du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier meur: c'est tout le contraire de ce que nous avons dit des Poires, car icy tant s'en faut que ce soit le voisinage de la queuë qui meurisse le premier, c'est d'ordinaire l'extremité qui est opposée à la queuë, par ce que c'est cette partie qui est la plûtôt & la plus long tems regardée du Soleil; bien entendu, que quand ses rayons ne donnent sur aucun endroit de ces avant Pêches; il semble que par la chaleur qui regne dans tout l'air, elles meurissent également par tout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité quand nous voyons qu'elles se mettent à grossir notablement (ce qu'on appelle prendre chair) & c'est en même tems que non seulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais aussi une partie de leur poil vient à

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

tomber, & malheureuſement pour ces pauvres petits fruits, ou plûtôt pour les goûts delicats & connoiſſeurs, on prend pour ainſi dire, au pied levé ces premieres apparances de maturite ; comme ſi en effet c'étoit une bonne maturité ; on les cuëille, qu'elles ſont encore auſſi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles ſoient moëleuſes, comme elles le devroient être ; auſſi hors quelques-unes des premieres qu'on produit aſſez mal-à-propos, la plûpart paſſent par le feu devant que de paroître ſur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir icy, que toute Pêche qui ne prend pas la groſſeur que ſon eſpece requiert, tombe d'ordinaire devant que de venir en maturité, ou ſi elle parvient à faire ſemblant de meurir, elle demeure avec une peau veluë, une chair verte, une eau amére, un noyau plus gros que celles qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire, que comme peu de temps aprés que les fruits ont noüé, il en tombe d'ordinaire une aſſez grande quantité, auſſi arrive-t-il ſouvent que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un aſſez bon nombre, & cela ſe fait quinze jours ou trois ſemaines devant cette maturité, comme ſi l'Arbre ſe ſentoit de luy même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par là, que le bon tems va venir, ainſi pour lors on voit communement aſſez de gros fruits tomber, dont ceux qui reſtent n'en ſont que plus beaux & meilleurs ; & comme nous avons dit, ils s'en feroient de beaucoup mieux trouvez, ſi le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On eſt ravi de voir dés la fin de Juin ces premieres avant-Pêches meures, & d'en avoir aſſez long temps, comme on le peut ſi on en a pluſieurs Arbres en differentes expoſitions, elles ſont merveilleuſement bonnes quand elles ſont bien conditionnées, tant pour la groſſeur que pour la maturité ; mais aſſez ſouvent on a le déplaiſir d'attendre enſuite juſques vers la fin de Juillet, pour voir les premieres Pêches qui leur ſuccedent, & ce ſont celles qu'on appelle Pêches de Troye, Pêches, qui pourveu qu'elles ſoient bien meures charment tout le monde, tant elles ont la chair

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fine, l'eau parfumée, & le goût delicieux : ce qui annonce, ou declare leur maturité, c'eſt ainſi qu'aux autres fruits, premierement une augmentation nouvelle de groſſeur : en ſecond lieu un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre tranſparent aux autres endroits : en troiſieme lieu une peau fine qui au toucher paroit douce, moëleuſe, & pour ainſi dire ſatinée ; que ſi une de ces marques luy manque, on peut dire avec verité qu'on luy a fait tort de la cueillir ſi tôt, n'étant pas en effet meure ſuffiſamment.

On la traite aſſez ſouvent auſſi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'eſt à dire qu'on les cuëille ſur les moindres indices, ſans attendre qu'elles ayent atteint le degré de bonté, qu'elles n'ont jamais que quand elles ſont entierement meures ; tel défaut provenant, ou de l'ignorance & friandiſe de celuy qui cuëille par envie de manger, ou de la ſimple avidité du gain dans le cœur, & dans les yeux de celuy qui ſe preſſe de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troye beaucoup d'autres ſortes de fruits, mais le mois d'Aouſt l'emporte ſur luy pour l'abondance, car non ſeulement on voit une infinité de prunes, mais auſſi grand nombre de fruits à pepin ; parmy ceux-cy regnent les Cuiſſemadame, les Gros blanquet, les Sans peau, les Eſpargne, les Oranges, les bon Chrêtien d'Eſté, les Caſſolettes, les Robine, les Rouſſelets, &c. dont la maturité ſe connoît, ſoit à leur chûte volontaire, ſoit au peu de reſiſtance qu'on trouve en les cuëillant, ſoit enfin à un coloris jaune qui ſe découvre dans leur peau, & ſur tout aux environs de la queüe, parmy les Prunes on conte les Perdrigon, les Mirabelle, Imperiale, Sainte-Catherine, Rochecourbon, Reine claude, Prunes d'Abricot, &c. à ces Prunes ſe joignent vers la mi-Août quelques belles Pêches, ſçavoir premierement les deux Madelénes, la blanche & la rouge, les Mignonne, les Bourdin, les Roſſane, &c. & celles là ſont groſſes ; ſçavoir en ſecond lieu les Alberges, tant la rouge & la jaune, les Peſches ceriſes, l'une à chair blanche, l'autre à chair jaune, &c. il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité

maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles dont j'ay cy-devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troye, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge & jaunâtre sans aucun mélange de verd, & sur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baisse ou les soûleve, ou les tire; tous ces fruits-là sont bons à manger en les cuëillant, & ne demandent point la serre, tout au moins pour achever de meurir, car les Pêches ne meurissent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cuëillir devant qu'elles ayent leur maturité parfaite; mais comme j'ay dit ailleurs, un jour ou deux de repos dans la serre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre est fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuses, Violettes hâtives, Persique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanche-dandilly, & de plus les Brugnons, Pavies blancs, &c. Il y a même quelques Pommes de Calville d'Esté, & quelques sortes de bonnes Poires qui font icy compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dés le Jardin, sçavoir les Fondantes de Bresse, les Orange brune, &c Tout au moins se gardent elles peu, les Poires moliſſent, & les Pommes cotronnent, mais à dire le vray un peu de serre commence aussi d'être necessaire à ces fruits à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé prés de la queuë qui fera juger de leur maturité, s'il enfonce un petit.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoy se faire valoir par les dernieres Pêches admirables venuës en plein air, ou au couchant, par les Nivet, & Violettes tardives, & même par les gros Pavies rouges & jaunes, sans oublier les belles jaunes, tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions, les Beurré, Vertelongue, Doyenné, Lansac, Sucrever, Bergamotte, Poires de Vigne, Messire-Jean, &c. commencent icy à se signaler, mais ce n'est qu'aprés avoir fait quelque sejour dans les serres; nous en parlerons plus particulierement quand nous ferons le Traité

de ces ſerres, & en attendant cela il eſt à propos de parler des moyens de conſerver & tranſporter ſains & ſauves les fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la ſituation qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conſerver quelque tems.

POur achever ce que j'ay commencé, il ne me reſte plus qu'à parler des moyens de conſerver autant qu'on peut les bons fruits au ſortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les tranſporter, s'il en eſt beſoin; à l'égard de la conſervation j'entens particulierement ceux qu'on ne cueïlle que dans leur juſte maturité, & ceux qui etant extrémement rendre & delicats ont achevé de l'acquerir hors du Jardin, les uns & les autres perdans infiniment de leur luſtre & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris ou défleuris, écorchez ou tachez de marques noires; tels ſont les Figues & les Pêches avec leur beau coloris, & leur chair ſi fine, telles ſont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires beurrées qui ſont tout à fait meures; il n'eſt point icy queſtion des autres fruits, qui ne ſont, ny ſi precieux, comme les Ceriſes, Griottes, Bigarreaux, &c. ny ſi faciles à ſe gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures & caſſantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes &c.

Je ſuppoſe, que chaque Figue, & chaque Pêche, & chaque Prune ayent été cueïllies avec toutes les precautions que j'ay cy devant remarquées, en ſorte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection; je ſuppoſe encore qu'en les cueïllant, on les ait miſes par exemple dans une Corbeille garnie de quelques feüilles tendres & delicates, comme feuilles de vigne, &c. & qu'on les ait placées chacune ſéparément de l'autre ſans qu'elles ſe preſſent ſur les côtez, ou qu'elles ſoient les unes ſur les autres. La peſanteur de celles de deſſus eſt capable de meurtrir celles de deſſous, & cela particulierement en fait de Pêches & de Figues, car pour les Prunes elles ne ſont

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pas assés lourdes pour se blesser les unes & les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est à-dire deux ou trois, ces sortes de fruits, & sur tout les Pêches, il les faut mettre dans un cabinet, ou dans une serre qui soit seiche, propre garnie d'ais, ayant toûjours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid : j'expliqueray cy-aprés les conditions d'une bonne serre ; il faut que sur ces ais ont ait mis l'épaisseur d'un bon travers de doigt de mousse qui leur serve, pour ainsi dire, d'une maniere de matelas, prenant garde que cette mousse soit seiche, & n'ait aucune mauvaise odeur ; cela étant, chaque Pêche ainsi placee sur la mousse se fait sa niche elle-méme, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse, n'y n'est pressée d'aucune de ses voisines ; j'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons, un jour aprés qu'on les a cuëillies, & qu'elles se sont, comme on dit, mitonnées loin du Soleil, elles sont meilleures qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cuëille & qu'elles sont encore toutes tiedes ; or quoy qu'elles craignent extrémement d'étre souvent touchées, aussi bien dans la serre que sur l'Arbre cependant pourvû que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression ; c'est pourquoy pendant que ces Pêches sont dans la serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les fruits dans la serre, ceux qui n'ont point ces sortes d'égards en perdent beaucoup par leur faute ; la bonne situation des Pêches, est d'étre placées, non seulement sur la mousse, mais que ce soit sur l'endroit de leur queuë, les autres situations les meurtrissent ; celle des Figues est d'etre couchées sur le côté ; rien ne leur est si contraire que d'étre placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus, à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une mediocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifferemment bonne, aussi bien qu'aux Cerises.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

La bonne situation des Poires, dont la figure est Piramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queuë en haut; celles des Pommes, dont la figure fait presque un cube parfait, est indifferente, soit sur l'œil, soit sur la queuë, qui regulierement est fort courte; ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois tout nud, & souffrent même d'y être pour un tems les unes sur les autres au sortir du Jardin & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité; je ne leur veux sur tout aucun lit, ny aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils en prennent pour l'ordinaire; à l'égard du Raisin rien ne luy est si avantageux que d'être pendu en l'air attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux solives, & cependant il n'est pas mal sur de la paille, bien entendu que pour en conserver jusqu'en Février, Mars & Avril, il le faut avoir cuëilli devant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vîte, bien entendu cependant que de deux ou trois jours l'un il faut soigneusement éplucher les grains pourris.

La destinée de toutes sortes de Pommes les conduit volontiers jusqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes jusqu'en May & Juin, par exemple les Reynettes, Apis, Pommeroses, Francatu, &c. prenant garde que la marque de leur grande maturité est d'ordinaire d'être un peu ridées, à la reserve des Pommes d'Apis, & des Pommes-roses qui ne se rident jamais; on connoît qu'elles sont meures, quand tout le verd qui paroissoit à la peau s'est changé en jaune.

La destinée des Poires pour la durée est extrêmement partagée; celles qui vont le plus loin, sont les Bon chrétien, le Saint Lezin, les Martin sec, les Martin-sire, les Poires à cuire, & sur tout les Double-fleurs, & quelques Franc-real, &c. J'en parleray plus amplement dans le Traité des fermes.

Nous avons marqué ailleurs, qu'elles sont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainsi il n'est pas necessaire de le repeter icy; les fruits rouges sont peu de tems à durer aprés qu'ils sont cuëillis, les Fraises, & Framboises n'ont gueres qu'une journée, les Cerises, Griotes, Biga-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fr

reaux, Groiselles en ont peut être une de plus; les bons fruits pour être servis proprement sur table demandent la même situation qu'on leur donne dans la serre, à la reserve des Poires, qui demandent en cela quelque cimetrie agreable pour la construction des piramides.

Avec les précautions cy-devant remarquées, on conserve aisément, & sans aucun embaras les fruits aurant qu'ils le peuvent être; il n'y a que les grosses gelées d'Hyver qui soient fort redoutables, parce qu'elles peuvent penetrer dans la serre, & donner atteinte aux fruits, or un fruit une fois gelé ne conserve plus aucune bonté, & tourne aussitôt en pourriture; ceux qui n'ont point de serre faite exprés avec tous les égards necessaires, tels qu'ils sont expliquez-cy aprés, & qui n'ont par exemple qu'un cabinet, ou quelque chambre à l'ordinaire, courent grand risque de perdre tous leurs fruits dans les tems fâcheux, s'ils n'ont un extrême soin de les couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou les mettre même entre deux matelats, ou les porter dans quelque cave jusqu'à ce que le peril soit passé, & pour lors on sort ces pauvres prisonniers de leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est icy question ne regarde, ny toutes les Poires quand elles sont nouvellement cueillies, ny les Poires dures & cassantes, quoique meures, pourvû que si c'est des Bon-chrétien d'Hyver, chaque Poire porte une envelope de papier, cette difficulté ne regarde non plus les Pommes telles qu'elles soient, ces sortes de fruits quoique mis pêle mêle dans des hottes, ou des paniers, ou autres vaisseaux souffrent aisément, & sans se gâter la voiture du cheval & de la charete: il n'en est pas de même des Poires tendres & Beurrées quand elles sont meures, ou comme on dit en certaines Provinces, quand elles

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ſont faites, elles ſont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel delicat & douillet demande qu'on les traite d'une maniere douce, delicate & douillette, comme ſi c'étoit, pour ainſi dire de belles jeunes demoiſelles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit, ou les noircit, c'eſt à-dire en un mot qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prelude nous conduit inſenſiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraizes, les Griotes, &c. pour être tranſportées d'un lieu à l'autre demandent, ſoit la voiture d'eau, ſoit les bras ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & ſans agiter violemment ſon corps en marchant, & que ſur tout ſi ce ſont des Pêches, qu'elles ſoient placées ſur l'endroit de la queuë, & qu'elles ne ſe touchent point l'une l'autre; mais qu'elles ſoient premierement ſur un lit de mouſſe, ou de feüilles tendres aſſez épais, & en ſecond lieu, qu'elles ſoient envelopées chacune d'une feüille de Vigne, & ſi bien rangées qu'elles ne puiſſent branler de leur place, & enfin que ſi on en veut mettre pluſieurs lits les uns ſur les autres, il y ait entre deux une bonne ſeparation de mouſſe, ou d'une raiſonnable quantité des feuilles; le dernier lit ſera pareillement aſſez bien couvert de feuilles, & le tout envelopé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hote ou du panier, le plus ſûr ſeroit de faire pour les Pêches ce que je m'en vay dire pour les Figues, mais il y a en cela un inconvenient, qui eſt par ce moyen on n'en peut guéres porter chaque fois; ſi ce ſont des Figues, il faut avoir des Corbeilles plates qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur, on mettra dans le fond de ces Corbeilles un lit de feuilles de Vigne, & on rangera ces Figues ſur le côté chacune envelopée d'une ſemblable feuille, prenant ſoin de les y ranger ſi proprement l'une auprés de l'autre, que le mouvement du tranſport ne les puiſſe point ebranler de leur place, avec cette precaution de n'en mettre jamais deux l'une deſſus l'autre, mais ce premier & unique lit étant fait on le couvrira de feüilles, & enſuite d'une feuille de papier bien proprement rebor-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fra

dée tout autour de la corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite ficelle, en sorte que ce fruit soit dans sa corbeille hors de tout péril d'en sortir par une agitation mediocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes sur les autres sans façon, soit dans un cueilloir, soit dans une corbeille, ou autre panier, en sorte que le fond soit bien garni de feüilles, ou d'orties, on couvrira tout le dessus avec d'autres orties, auſquelles on aura ôté tout le gros coton, & cela fait on enveloperа le tout avec du linge, ou quelque feüille de papier, qui outre cela soit lié de quelque petite ficelle.

Les Prunes ordinaires se transportent dans de grandes mannes ou paniers, sans autre façon que de mettre dessus, dessous, & à côté quelques feüilles.

On envoye des Prunes d'Abricot de Tours à Paris par les chevaux des Messagers avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boëtes pleines d'houate, & chacune enveloppée encore separément de houate, mais cet expedient est cher, & n'en fait guéres venir tout d'un coup.

Les Fraizes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers fait exprés, & garnis de feüilles dans le fond, & tout autour, on se contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela plusieurs dans des paniers, ou dans des évantaires couverts de quelque grand linge suivant la grandeur de ces paniers.

On transporte le Raisin, soit Muscat, soit Chaſſelas, soit Corinthe de la même façon à peu prés que j'ay cy-dessus marqué pour les Pêches, ou même avec moins de precaution: car il n'est pas trop necessaire de separer de feüilles chaque lit en particulier.

On envoye quelquefois du Muscat dans des Provinces fort éloignées, & on les met dans des Caisses pleines de son, & portées par des Chevaux ou des Mulets, en sorte que les grapes ne se touchent point l'une l'autre, mais c'est une dépense, qui ne se fait que pour des Rois, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le transport de nos principaux fruits, quand il n'est

queſtion que de les envoyer à une journée au plus, je me ſers volontiers de certaines hottes quarrées, diviſées en dedans par pluſieurs étages, qui ſont éloignées l'un de l'autre autant qu'il le faut pour ranger nos Corbeilles pleines de fruit; ces hottes ſont ou d'ozier bien ſerré, & cela étant il n'y faut point d'autre envelope pour les garentir de la poudre des chemins, ou d'ozier à claire voye, & cela étant il leur faut une envelope de toile cirée, & de plus ces hottes s'ouvrent, ou par dehors en forme d'un petit Armoire, ou par deſſus, & cela étant on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on a bat enſuite un petit couvercle, qui en même tems ſert de clôture pour ce premier étage, & de fond ou planché pour le ſecond, & ainſi juſqu'au dernier d'en haut; on y met quand on veut une petite ſerrure, ſur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les fruits ſont envoyez, & l'autre à celuy qui les envoye, moyennant quoy les fruits font leur voyage en toute ſûreté.

CHAPITRE IX.

Des Serres, ou Fruiteries.

SI dans la ſaiſon que les Potagers charment le plus par la verdure & par la propreté qui les embelliſſent, il eſt cependant vray de dire que ce ſont les Fruits qui en font la principale beauté; de quel avantage, ou plûtôt de quelle conſolation ne doivent point être ces fruits, quand au fort d'un Hyver triſte & melancolique on s'en trouve une aſſez honnête proviſion, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleur que ceux que l'Eſté a fourni; il n'en faut pas faire les fins, les fruits ſont ſans doute une des plus fortes paſſions de tous tant que nous ſommes, qui croyons volontiers, que comme ils ſont delicieux au goût, auſſi ſont ils utiles à la ſanté; les Medecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmitez, bien loin de combattre cette opinion, l'établiſſe comme infaillible, & ſouvent ordonnent l'uſage des fruits comme des remedes

des souverains ; de là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'huy la mode d'être curieux de fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à élever, la nature prend, ce semble plaisir à favoriser cette curiosité, elle produit tous les ans grande abondance de fruits, nous n'en avons que trop l'Esté ; l'Automne en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte & infertile ; il s'agit donc sur tout de sçavoir garder de mauvaise fortune ceux qui ne sons bons que long-temps aprés estre cueillis, ils ont un grand voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courre, il faut non seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver ; nous avons à combatre d'un costé le froid qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre nous avons à empescher le mauvais goût, qui peut deshonnorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâté ; ce lieu s'appelle tantost ſerre, & tantost fruiterie ; sans doute qu'il a ses regles & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets, vrai semblablement je dois connoître ce qui en est, vû la grande & ancienne aplication que j'ay en fait de Jardins, & par consequent je ne manquerois pas d'estre blâmé, si je ne m'etudiois à dire icy ce que mon experience m'a appris à l'égard des ſerres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succez qu'on y doit esperer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me recrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux, non seulement à raison de la matiere, mais aussi à raison de la main qui s'y est signalée ; qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais au moins qu'on laisse au curieux de Jardinage la liberté de vanter sa Fruiterie qui fait son cabinet ; ce n'est pas qu'il ait, ny Originaux, ny Antiques à y montrer, bien loin de là, il ny fait voir que du Moderne tout pur,

mais ce ſont des modernes excellens, c'eſt à dire que ce ſont des productions de la nature, qui ſe renouvelle & ſe rajeunit tous les ans ; productions qui ne ſont veritablement, pour ainſi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naiſſance des temps, mais qui cependant ſurpaſſent le merite de ces originaux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ſes premiers coups d'eſſay s'eſt pleuë à les repeter autant de fois qu'elle a pû, comme ſi en effet elle s'étudioit à faire toûjours de mieux en mieux, juſques-là même qu'elle ſe laiſſe un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribuë tout de bon à la perfection de ſes nouveaux enfans.

Cela eſtant, on ne peut, ce me ſemble, diſconvenir que ce cabinet ne merite d'eſtre vû, dans la verité y a t il rien de plus agreable à voir que cette ſerte, où dés l'entrée de la porte on découvre premierement une maniere de chambre bien tournée, & dont la grandeur eſt proportionnée au beſoin qui la fait faire, où on découvre enſuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & eſt commode & neceſſaire pour dreſſer les corbeilles, ou pourcelaines qu'on veut ſervir, où l'on decouvre enfin les quatre murs garnis, de voir cette ſetre de tablettes bien ordonnées, ces tablettes dans l'Automne & l'Hyver chargées de beaux fruits ; ces fruits diverſement placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur eſpece, & leur maturité par rapport à la ſuite des mois, ainſi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulées en un autre, là les Ambrettes, icy les Epines, là les Leſchaſſeries, icy les Saint Germain, là les Bon-chrêtien, icy les Bugi, là les Poires à cuire, icy les Pommes avec les mêmes diſtinctions des Poires, là les fruits tombez, icy ceux qui ont eſté bien cueillis, là ceux du Nord, icy ceux des bons Eſpaliers ; là ceux des Arbres de tige, icy ceux des Buiſſons ; là les fruits murs dans un tel mois, icy ceux qui ne le ſont pas ſi tôt, &c. avec cet ordre perpetuel que ceux qui ont atteint leur maturité ſont toûjours à portée, tant pour la main que pour la vûë, & que les autres qui ne le ſont pas ſont encore logez plus haut, c'eſt à dire ſur des table-

tes plus élevées, & c'eſt là qu'ils attendent la ſaiſon qui les doit meurir, & par conſequent les faire deſcendre à la place de ceux qu'on ne voit plus; ils ont diſparu ces premieres, aprés avoir fait leur devoir, & fini leur quarriere, mais en voicy d'autres qui ſont tous prêts à leur ſucceder, & de venir, pour ainſi dire chacun à leur tour ſervir le quartier qui leur eſt deſtiné.

Enfin cette largeſſe que nôtre curieux fait à ſes amis (car il aime ſur tout à donner de ce qu'il a) n'a-t-elle point quelque privilege qui éleve le merite de ſon cabinet au deſſus de ces autres dont on ne rapporte que de ſimples idées, & où bien loin qu'on y faſſe des liberalitez, tout au contraire le curieux fait profeſſion d'être ſerré; il n'en vient jamais à faire montre de ſon treſor que malgré qu'il en ait, on apperçoive en luy un fonds d'inquietude qui vient quelquefois de la peur d'eſtre volé, mais plus communement de la peur de n'eſtre pas crû auſſi riche qu'il le pretend.

Venons maintenant à établir qu'elles ſont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me ſemble que la premiere conſiſte à être impenetrable à la gelée; le gros froid; comme nous avons dit ſouvent, eſt l'ennemy mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne ſont plus bons qu'à jetter.

Il s'en ſuit donc pour la ſeconde condition, que cette Fruiterie doit eſtre expoſée ſur tout au Midy, ou au Levant, ou dumoins au Couchant; l'expoſition du Nord luy ſeroit tres-pernicieuſe.

Il s'enſuit pour troiſiéme condition, que les murs de cette ſerre doivent eſtre pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaiſſeur ne garentiroit pas de la gelée.

Il s'enſuit pour quatriéme condition, que les fenêtres outre les paneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chaſſis doubles, & ſur tout de papier, & qu'ils ſoient bien calfeutrez, & qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en ſorte que jamais dans le temps du peril, l'air froid de dehors ne puiſſe avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui eſt de longue main au

dedans ; on ne sçauroit icy avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini ; je n'approuve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mémes raisons que j'ay assez amplement establies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-estre n'ont pas été assez exactement observées ; car la chose est tres-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire ; si cette eau ne gele point il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu il faut aussi tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celuy de Janvier & Février 1679. & sur tout celuy de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniere reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere, il a falu estre bien soigneux & bien prevoyant pour ne s'y pas laisser attraper ; un bon grand Termometre placé en dehors à l'exposition du Nord est icy tres necessaire, il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continuë d'estre au cinquiéme & sixiéme degré, & méme au septiéme & huitiéme, une premiere nuit peut n'avoir point fait du mal, une deuxiéme doit faire tout craindre, & ainsi dés le lendemain d'une premiere nuit facheuse, servons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien velues, ou de beaucoup de mousse bien seche pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne les puisse atteindre, & mesme si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid, & en tous ces cas prenons soin de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dés que le temps est radoucy, & continuons d'ôter ceux qui sont murs, & ceux qui se gâtent ; la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir estre souvent visitez l'un aprés l'autre.

Aprés nous estre munis contre le froid, il faut nous étu-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

dier à defendre nos fruits du mauvais gouſt, & c'eſt icy la cinquieme condition ; le voiſinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge ſale, & ſur tout de linge de cuiſine, &c. tout cela eſt extrêmement à craindre, & ainſi il faut que noſtre ſerre en ſoit tout à fait éloignée, un certain gôut de renfermé, avec une odeur de pluſieurs fruits mis en ſemble, font encore un grand deſagrément, & partant il faut, que non ſeulement la ſerre ſoit bien percée & aſſez élevee, une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juſte meſure, il faut auſſi tenir ſouvent les fenêtres ouvertes, c'eſt à dire auſſi ſouvent que le grand froid n'eſt point à craindre, ſoit la nuit, ſoit le jour, un air nouveau de dehors, quand il eſt bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celuy qui eſt renfermé de longue main.

Pour ſixiéme condition je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne ſont pas propres pour faire une ſerre, la cave à cauſe d'un goût de moiſi, & d'une chaleur humide qui en ſont inſeparables, & font une grande diſpoſition à la pourriture, & le grenier à cauſe du froid, qui peut aiſément penetrer au travers de la couverture, & ainſi un rez-de-chauſſée nous accommode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez deſſus, deſſous, & aux côtez.

Joint à cette ſixiéme condition, que la ſerre doit être ſouvent viſitée de celuy qui en eſt chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'eſtre à main, c'eſt à dire d'eſtre commodement placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a, ou trop à monter, ou trop à deſcendre.

La ſeptiéme condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes tenans, & enchaſſées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits ſeparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau coſté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faiſant bande à part, la diſtance raiſonnable de ces tablettes, doit eſtre de neuf à dix pouces, avec une largeur raiſonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de dix-ſept à dix huit pouces, pour y en loger beaucoup enſemble, & en voir auſſi beaucoup d'une ſeule vûë.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Je veux auſſi pour huitiéme condition, que les tablettes ſoient un peu en pente vers la partie de dehors, c'eſt à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles ſoient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas ſi bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette quand elle eſt de niveau, que quand elle eſt comme je la demande, & ainſi on ne s'aperçoit pas ſi aiſément de la pourriture qui ſurvient à quelques fruits, & ſe communique à leurs voiſins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour neuviéme condition, que ſans y manquer on viſite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui eſt gâté.

Et oblige pour dixiéme condition, que les tablettes ſoient garnies de quelque choſe, par exemple de mouſſe bien ſeiche, ou d'environ un pouce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur ſa baze comme il doit, ſe faſſe une maniere de nid, ou de niche particuliere qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ſes voiſins; car enfin il ne faut point ſouffrir que les fruits ſe touchent, il eſt plus propre & plus agreable de les voir tous rangez chacun ſur leur baze, c'eſt à dire ſur la partie où eſt l'œil à l'oppoſite de la queuë, que de les voir pêle mêle couchez ſur le côté

Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand ſoin de nettoyer & ballier ſouvent nôtre ſerre, d'en ôter les toiles d'aragnée, d'y tenir de petits pieges contre les rats & les ſouris, & même il n'eſt pas mal à propos d'y laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats, autrement on a ſouvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux domeſtiques.

Cette ſerre dont l'intention a été particulierement pour les fruits d'hyver, ſert auſſi fort utilement, & pour ceux d'Automne, ſoit Poires, ſoit Raiſin, & pour ceux d'Eſté, ſoit Pêches, Pavies, Prunes, &c. ceux-cy à mon gré étans comme j'ay dit cy-devant, beaucoup meilleurs un jour aprés avoir été cueillis que le jour même qu'ils l'ont eſté, ils acquerent dans la ſerre un certain frais, qui leur ſied

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient avoir pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or comme generalement parlant, les fruits dignes de nostre curieux, ne viennent dans la terre que quand ils ont acquis l'une des deux maturitez qui leur conviennent, sçavoir pour les fruits d'Esté la maturité prochaine qui les fait expedier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne & d'Hyver, la maturité éloignée qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs, comme c'est la maturité prochaine qui est de plus grande consequence, tant pour ces bons fruits qui periroient miserablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en ce cy l'heure du Berger; il s'ensuit de là qu'il faut achever de donner icy les marques infaillibes, qui peuvent faire connoître cette maturité: j'ay cy-devant expliqué celle de la plûpart des fruits qui ne passent pas Septembre & Octobre, sçavoir pour le reste des Poires d'Esté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres qui se gardent depuis la Toussaints jusques à Pasques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré vert, &c. & aprés elles les Petit oin, les Lansac, les Marquise, les Bergamottes, les Amadottes, & même les Besideri & les grosses queuës, &c. sont les premieres qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré-verd, & autres qui ont commencé de meurir en Octobre, fait sortir de la Serre ce qui vient à meurir chaque jour, à celles-cy, sçavoir aux Petit oin, Marquise, Rousseline, Lansac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans la peau des Messire Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grosse queuë, Besideri, &c. & l'humidité sur la peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y declare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce ce que nous voulons sçavoir de

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ces dernieres sortes de fruits, il n'est question que de les examiner toûjours, ou au moins de deux jours l'un, & cette regle de revûë pour la maturité doit estre suivie dans les mois suivans pour tous les autres fruits qui restent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à se faire remarquer, cette revûë estant de plus necessaire pour oster ceux qui viennent à pourrir.

Les Louise-bonne, Espine-d'hyver, Ambrette, Leschasserie, Saint-Germain, Virgoulée, mesme les Martin-sec, & Bon-chrétien d'Espagne, avec les Pommes de toute sorte, Capendu, soit gris, soit rouge, soit blanc, les Pommes de Fenouillet, les Calville d'Automne, quelques Api, & quelques Reynettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empressement à meurir, d'abord que le mois de Decembre est venu, il se mesle un peu de jaune & de rides aux six premieres especes qui font juger, que si le pouce en faisant sa fonction ne s'y oppose pas, elles sont bonnes à servir, mais jusques-là il ne les faut pas hazarder, le couteau en y entrant feroit un bruit de reproche à ceux qui les voudroient entamer plûtost, il y a beaucoup à craindre en ces sortes de Poires, du costé du defaut de mollir, auquel elles sont sujettes, & sans doute qu'elles surprennent souvent ceux qui ne les examinent pas rigoureusement tous les jours.

A l'égard des Martin sec & des Bon-chrétien d'Espagne, il en est de méme dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier pour le Portail, tout aussitost qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps est venu, & elles sont menacées de passer bien tost à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles se maintiennent assez long temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet, & les Reinettes declarent leur maturité d'abord qu'elles deviennent extrêmement ridées, les Api declarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte se change en jaune.

Les Calvilles commencent ce semble à devenir plus legeres & leur pepin à se détacher & à sonner en les secoüant, quand elles viennent à meurir, elles se peuvent vanter

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

vanter d'estre long-temps bonnes aussi bien que les Reinettes qui ont jauni sans se rider, & ce sont des qualitez admirables en ces sortes de fruits.

J'avertis icy qu'il ne faut pas se rebuter à tâter fort souvent les Poires tendres & fondantes de cette saison, les paresseux, & negligens tombent à cet égard dans de grands inconveniens.

Les fruits qui ont resisté au pouce pendant les mois de Decembre, viendront enfin à luy ceder chacune à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les Epines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuses & insipides, en un mot periront sans avoir pû achever de meurir, perte cruelle pour nôtre curieux, car en verité c'est une des meilleures poires que nous ayons.

J'ay fait des observations importantes à son égard, & de quelques autres pareillement dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Loüise bonne ne jaunissent guéres, non plus que les Vertelongues de Septembre & Octobre, mais elles se rident, & deviennent douces, moëleuses, & agreables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes qui molliſſent devant que d'avoir jauni, & ce sont particulierement celles qui sont venuës au Nord ou en Buisson, & sur tout à des Arbres greffez sur franc & trop touffus, celles-cy, aussi-bien que toutes les autres des Espaliers du Nord, ont particulierement besoin de sucre, pour corriger le défaut de bon goût qui leur manque, sans que pour cela elles cessent d'avoir bien de l'eau.

Les Gros musc d'hyver & les Portail ont quelques amis, l'un & l'autre se mocquent de l'habilité du pouce, mais la couleur jaune des premieres, & un peu de rides, ou de pourritures aux autres, invite leurs partisans à se servir de leur merite tel qu'il soit.

Un des principaux soins que je prens en rangeant mes fruits dans la serre, est non seulement de mettre chaque espece en differentes tablettes, ou si j'en mets plusieurs sur

une même, elles y ſont diſtinguées par des ſeparations de tringles, mais auſſi de faire cette diſtinction parmi les fruits d'une même eſpece, que premierement les fruits ton bez avaot le tems (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier & hors de vuë; ils ſont ſujets à être vilains à voir, en ce qu'ils ſe rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'eſt à meſure qu'ils ſont tombez plûtôt ou plûtard; mais d'ordinaire ils meuriſſent enfin; & c'eſt aſſez long-tems aprés les autres de leur eſpece; je ne puis m'empêcher de leur rendre cette juſtice, & de dire qu'aſſez ſouvent ils ont une bonté parfaite ſous une peau fanée, vilaine & ridée, & particulierement ſi leor cheute n'eſt que d'environ un mois devaot le tems de la cueillette ordinaire.

En ſecond lieu, les Poires de Buiſſon ſont à part, celles des bons Eſpaliers le ſont auſſi.

Je ne manque pas à ſuivre cet uſage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Eſpaliers infortunez, qui ſont ceux du Nord, parce que regulierement les fruits des bons Eſpaliers meuriſſent les premiers; ceux des Buiſſons vigouteux les ſuivent avec cet ordre, que ceux des Buiſſons greffez ſur Coignaſſier marcheot devant ceux des Buiſſons greffez ſur franc, & que ceux des Arbres malades precedent les uns & les autres.

Enfin les fruits des Arbres de tige ſuccedent, & quelquefois même ſe mêlent à ceux-là, & ſont les meilleurs de tous, maxime univerſellement vraye, à la reſerve des Prunes & des Figues, comme j'ay déja dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raiſon viennent à meurir les derniers.

Les Bon-chrétien d'Hyver avec leur chair caſſante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre laiſſent paſſer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée, pendant ce tems-là les autres ſe mettent à jaunir, & en jaunifſant à meurir, & à ſe rider ſi peu que rien vers la queuë quand le Bon-chrétien eſt parfaitement meur; la chair en eſt preſque fondante, & quand il n'eſt pas aſſez meur, il demeure extrêmement pierreux, il s'en conſerve juſqu'en Mars & Avril; les Bugi, & les Saint-Lezin, & les Martin-ſire s'y joignent pour fermer le theatre de la maturité des Poires, les Bugi en Mars & Avril font un tres grand.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

plaisir avec leur chair tendre pleine de beaucoup d'eau, quoy qu'un peu aigrelette ; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid les noircit entierement, & les rend aussi hydeuses à voir, que desagreables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout tems elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulierement quand elles commencent à jaunir, avec cette prevoyance de rebuter celles qui sont atraquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles qui étoient saines ; ainsi ces Franc réal, Petit-certeau, les Carmelites ou Mazuer, & sur tout les Double fleur, qu'on doit regarder comme les principales parmy celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toûjours prêtes à bien faire ; les Poires de Livre & d'Amour, les Angobet, les Catillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du sucre, & la chaleur du feu, mais ce n'est jamais sans qu'il y reste un peu d'acreté, dont les goûts delicats ne s'acommodent guéres.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne & les Reinettes, mais elle n'est pas si heureuse pour les Capendu & Fenoüillet, la douceur de celles-cy est cause de ce défaut, & un petit goût relevé qui est aux autres fait leur principal merite au sortir du poëlon.

CHAPITRE X.

Des maladies des Arbres fruitiers.

IL paroît que c'est une loy universellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun est sujet à quelques accidens, qui l'empêchent de joüir d'une santé perpetuelle, & toûjours également vigoureuse ; de là vient, que ce n'est pas seulement parmy les hommes, & parmy les autres animaux, qu'on voit assez souvent de

Source gallica.bnf.fr Bibliothèque nationale de France

differentes maladies: la condition des Vegetaux, & particulierement celle des Arbres Fruitiers les assujettit aussi à de certaines infirmitez qui les desolent, & qu'on pourroit bien baptiser du nom de maladies, des feüilles jaunes hors de saison, des jets nouveaux noirciſſans & mourans à leur extremité dans le mois d'Août & de Septembre, des fruits demeurans petits, ou tombans d'eux-mêmes, &c. ce sont, comme disent les Medecins autant de simptômes parlans, & indiquans l'indispoſition du pied. Or parmy ces infirmitez il y en a qui peuvent être guerries avec le secours de quelques remedes, & il y en a aussi qui paroiſſent jusqu'à present incurables, puisque tout ce qu'on y peut faire a toûjours été inutile; peut être qu'enfin se decouvrira-t-il quelque habile homme, dont les lumieres & l'experience nous delivreront de l'opprobre, qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou moins dignes de pitié, cependant, puisqu'il n'eſt que trop vrai que nos Arbres ont à craindre differentes maladies, les Jardiniers seroient sans doute coupables s'ils ne les étudioient, pour se mettre en peine des remedes qui sont souverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres; & si connoiſſant ces remedes ils n'étoient pas soigneux de les appliquer au beſoin: car en vain auroient-ils élevé des Arbres dans leur Jardin, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeuneſſe faute de les ſçavoir guerir, & remettre dans leur premiere vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens qui arrivent à nos Arbres, sans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues playes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des greſles, &c.

Je crois devoir dire premierement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en general, & en second lieu qu'il y en a de particulieres pour chaque eſpece particuliere; les maladies communes conſiſtent, ou en un defaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroiſſent languiſſans, ou en une attaque de gros vers blancs, qui ſe forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voiſine, ces mechans petits inſectes, qu'on appelle des tons, font à la longue un ſi grand

desordre ; que l'Arbre qui en est attaqué, & qui avoit toûjours paru vigoureux ; vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les maladies particulieres sont par exemple aux Poiriers d'Espalier ; quand leurs feuilles sont attaquées de ce qu'on appelle tigres, aux autres Poiriers comme aux Robines, petit-Muscat, &c. quand il leur vient des chancres, tantôt à la tige, & tantôt à une partie des branches ; aux Arbres à noyau, & sur tout aux Pêchers quand ils sont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige, & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qui assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe sans que personne s'en apperçoive : car l'Arbre paroît toûjours en bon état, pendant qu'il reste encore quelque petit passage à la seve ; mais enfin cette gomme empêchant qu'il ne monte plus aucune seve aux parties superieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé meurt subitement, tout de même que si c'étoit une espece d'apoplexie qui l'eût suffoqué.

De plus certains Pêchers sont encore attaquez de fourmis & de pucerons verds, qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter, tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premierement toutes recroquevillier, & ensuite secher & tomber n'avons nous pas aussi des roux-vents qui brouïssent en de certains Printems, sechent, & pour ainsi dire brûlent tous les nouveaux jets, en sorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verds, sont garnis de belles feüilles, & continuënt à faire de beaux jets ; d'un autre côté les Arbres les plus vigoureux ne sont ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entierement coupée par un petit insecte noir & rond, qu'on appelle coupe-bourgeon, ou autrement liseté.

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrêmement : mais ce n'est pas assez de les avoir mis en sûreté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

saison d'Hyver d'avoir le bas de la tige rongé de rats, & & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux avec les laires, les perçoreilles, les colimaçons, font d'autres persecutions violentes & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est-à-dire pour les fruits qui approchent de maturité; & sur tout pour les Peschers & les Prunes, les Groseillers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers, qui sont une maniere de petites chenilles vertes qui se forment vers les mois de May & Juin au derriere de leurs feüilles, & les mangent d'une si étrange maniere, que ces petits Arbustes en sont entierement dépoüillez, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garentir des grandes ardeurs du Soleil d'Esté, vient à être avorté sans pouvoir parvenir à maturité.

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage, & y font des desordres infinis, par exemple les Fraiziers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont pour ainsi dire, traîtreusement attaquez dans leurs racines par ces miserables tons qui les assassinent & les tuënt.

Les Plantes potageres, & sur tout les Laituës, les Chicorées, &c. ont toûjours, ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le tems qu'elles achevoient d'acquerir leur derniere perfection.

Les Artichaux combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'Esté, & des mulots qui rongent leurs racines l'Hyver.

Les Limaces, tant les longues jaunes, que les longues grises noirâtres, & les petites blanches, qu'on nomme vulgairement des loches, mangent entierement les Laituës & les Chicorées nouvellement plantées, & cela sur tout pendant les tems pluvieux.

L'Oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs par de petits pucerons noirs qui percent toutes les feüilles, si bien qu'elles deviennent entierement inutiles.

Il n'est pas jusqu'aux Choux, qui ne soient, pour ainsi dire, deshonnorez par les Chenilles vertes qui percent &

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

gâtent toutes leurs feuilles ; mais presentement il n'est question que de traitter de ces sortes de maladies qu'on peut guerir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potageres, celles là viennent constamment, ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le defaut de la culture & de la taille mal-faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en le plantant.

Il s'ensuit donc premierement que la terre peut contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'est devenuë à force d'être usée, ou quand elle est trop seiche ou trop humide, ou enfin quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remedier à ces sortes d'inconveniens ; je dis que si la terre est infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits où l'on ne voit qu'un sable tout pur, le Maître a tort d'y avoir fait des Plans, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette, il n'y a que le seul expedien d'ôter cette terre, & y en faire porter d'autre qui soit meilleure, heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, en sorte que le transport ne soit pas long, ny la dépense grande ; à l'égard de celle qui est usée, vrai-semblablement il y en a d'autre tout auprés dont on se peut servir, à moins qu'on ne veuille donner à celle-cy des deux & trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est fâcheux de perdre un si long tems ; que si on prend le party de faire ce changement de terre, sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même tems retailler courtes la moitié des racines, se contenter de cela pour une premiere année, & au bout de deux ans on fera la même chose à l'autre moitié de cet Arbre ; rien n'use tant la terre que les racines d'Arbres qui sont long tems dans un même endroit, ou sur tout les racines d'Arbres voisins, & particulierement de palissades de charme ou d'orme ; il faut de toute necessité que les Fruitiers languissent ou perissent si ce voisinage subsiste.

Que si la terre est seche & legere, le remede pour l'à-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

meliorer eſt de l'humecter, ſoit par de frequens arroſemens, ou par des chûtes d'eaux artificielles, ſoit par ſçavoir profiter des pluyes, en diſpoſant des égoûts qui puiſſent mener les eaux pluviales dans les labours, ainſi que j'ay dit ailleurs dans le Traité des terres.

Si la terre eſt trop humide, il faut élever les endroits où ſont les Arbres, & faire des rigoles plus baſſes, qui reçoivent les eaux, & les ſortent du Jardin par pierrées ou acqueducs, comme j'ay fait au potager de Verſailles.

Si la terre eſt en trop petite quantité, il faut l'augmenter, ſoit du côté des racines; en y foüillant pour ôter le méchant fond, & y remettre quelque choſe de meilleur, ſoit par deſſus la ſuperfice, en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainſi racommodées, ſans doute que les Arbres y deviendront enſuite plus ſains & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple, les Poiriers ſur Coignaſſiers en certains fonds jauniſſent toûjours, quoique la terre y paroiſſe aſſez bonne; c'eſt un avertiſſement certain qu'il les faut ôter, pour y en remettre d'autres ſur franc, ceux cy ſont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrein mediocrement bon que ne font pas les autres.

Si les Pêchers ſur Amandiers gomment trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que ſur Prunier; s'ils ne réüſſiſſent pas ſur Prunier dans les terres ſablonneuſes, il n'y en faut planter que de ceux qui ſont greffez ſur Amandier.

Que ſi d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches, en ſorte qu'il n'en faſe plus que de fort petites, il le faut décharger juſqu'à ce que l'on voye qu'il ſe remet à faire de beaux jets, & que regulierement cette raille ſe faſe en rabaiſſant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confuſion dans le milieu, & s'attachant de plus à ſuivre les maximes que j'ay établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter; que par exemple le pied en fut chancreux, chetif, & à demy mort de pauvreté, ou que même il fut trop foible, il n'y a que du tems à perdre,

dre, si on veut attendre qu'il se rétablisse à la longue, il le faut ôter au plûtôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en soy, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expedient est de l'arracher, luy tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les regles.

Et un grand remede pour tout cela est d'avoir toûjours quelques douzaines de bons Arbres en manequins, pour en remettre de nouveaux tous venus à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaquez de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un coûteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de Vache avec une envelope de linge par dessus, il s'y fera une maniere de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera gueri.

Si ce sont des chenilles qui faſſent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des pieges, soit ratieres & souricieres, soit quatre de chifre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entierement, & y remettre ensuite de la terre neuve, aprés avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmy les maladies incurables de nos Arbres, je conte premierement la grande vieilleſſe, quand par exemple un Poirier, ou Prunier a servi pendant les trente, quarante, & cinquante années, il faut conter qu'il a atteint une vieilleſſe décrepite, & qu'ainsi son tems est fait, & sa carriere parcouruë, il n'y a plus d'esperance de retour, il le faut ôter, sans laiſſer méme aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toujours voir au méme endroit.

Je conte en second lieu les tigres, qui s'attachent au derriere des feüilles des Poiriers d'Espalier, & les desséchent à force de manger toute la matiere verte qui y étoit; il n'y a sorte de leſſive de choſes fortes, acres, corroſives,

& puantes, comme de ruë, de rabac, de sel, de vinaigre, &c. dont je ne me sois servi pour laver les feuilles & les branches, j'y ay employé de l'huile par l'avis de quelques curieux, j'y ay fait des fumées de souffre par le conseil d'autres, j'ay brûlé les vieilles feuilles, j'ay ratissé l'écorce des branches & de la tige où la semence s'attache, tous les jours même j'essaye d'imaginer quelque nouvel expedient, & enfin j'avoüe de bonne foy, & à ma grande confusion, que je n'ay jamais réussi à rien; il reste toûjours en quelqu'endroit quelque semence de ce petit insecte; & quand les mois de May & de Juin sont venus, cette semence éclôt par la chaleur du Soleil, & se multiplie ensuite à l'infini, & partant de deux choses l'une, ou il faut ôter entierement les Poiriers d'Espalier, ce qui est un remede tres violent, & sur tout pour les petit-Muscat, Bergamote, Bon-chrétien d'hyver, qui ne réussissent guéres bien hors de là, où il faut se consoler d'y voir ces tigres, se contentant seulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & nettoyer les Arbres autant qu'il est possible.

Je conte en troisiéme lieu pour la maladie incurable la gomme qui se met aux Pêchers & autres fruits à noyau, si elle ne paroît qu'à une branche le mal n'est pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois pouces au dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniere de cangréne ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement; si elle est, ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le seul & unique expedient qu'on y puisse trouver, est de n'y plus perdre de tems, & par consequent d'ôter entierement tel Arbre, & faire au surplus ce que j'ay conseillé pour les changemens de terre & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident exterieur, par exemple d'une playe qui s'est faite par incision, par écorchure, & quelquefois elle vient, d'une mauvaise disposition interieure; au premier cas cette gomme n'est autre chose qu'une seve extravasée qui est sujette à corruption & pourriture du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois & de l'écorce, pour lors le remede en est aisé,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& sur tout quand le mal n'est qu'à quelque branche, je l'ay dit dans l'article precedent, si le mal est à la tige, assez souvent il se guerit de luy-même par un calus ou suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée, quelquefois aussi il est à propos d'y mettre un emplâtre de bouze de Vache, avec une envelope de linge, pour y laisser le tout ensemble jusqu'à ce que la cicatrice se soit fermée; si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle est à la tige ou aux racines.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

TRAITÉ
DES GREFFES DES ARBRES, ET DES PEPINIERES.

CHAPITRE XI.

Des Greffes.

Cultus, & in primis succos emendat acerbos, &c. *Ovid. lib de remedio amoris.*

Sponte suâ quæ se tollunt in lumina auras, infæcunda quidem, sed læta & fortia surgunt. Quippe solo naturâ subest. Tamen hæc quoque si quis inserat, &c *Et paulo post.* Exuerint illi vestrem animum, &c *Georg. lib. 2.*

JE ne puis penser à ce qui s'appelle greffer des Arbres, & à l'avantage qui en revient pour l'embelissement de nos Jardins, qu'aussi-tôt je ne me represente comme autant de sauvageons à greffer, les jeunes gens qui sont à instruire; il semble en effet que comme la plûpart des Arbres devant que d'avoir été greffez, ne produisent naturellement que de méchans fruits, aussi la plûpart de la jeunesse devant que d'avoir été instruite, ne se porte naturellement qu'à de méchantes actions, mais l'éducation venant comme une maniere de bonne greffe à leur inspirer des sentimens conformes à la raison; elle les dispose, & les accoûtume insensiblement à la vertu, en même tems qu'elle les purge, & les dépoüille de leurs mauvaises inclinations; si bien qu'ensuite éclairez qu'ils sont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne sente son bien, & qui n'ait l'approbation des sages; & partant comme l'éducation est le chef d'œuvre de la morale, aussi ne peut-on disconvenir, que l'Art de greffer ne soit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage.

L'Orateur Romain conformement à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliquez devant luy, s'est fait honneur de parler de cette invention en des termes si no-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

bles & si éloquens, que toute la posterité en est charmée; en effet il marque agreablement l'estime singuliere qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part qu'il se soit arrêté à louer son ancienneté, voulant apparemment nous donner à juger par ce silence, qu'à peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce n'est qu'au hazard tout pur à qui elle est dûë, aussi est il vray que nos Livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard qui soit capable de nous y donner d'agreables & d'utiles lumieres; car par exemple, que me sert-il de croire avec Theophraste, que ce qui a donné la premiere idée de greffer, est d'avoir vû, que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit sorti un autre Arbre d'une espece toute differente; cet Auteur, qui pour appuyer son sentiment veut faire valoir une telle avanture, prend plaisir d'en faire l'Histoire tout au long, c'est pourquoy il ajoûte, qu'un oiseau ayant avallé un fruit tout entier, l'avoit ensuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux, l'y avoient fait germer & croître en sorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même espece de celuy d'où ce fruit étoit originairement venu; & qui par consequent étoit entierement different de cet Arbre creux, qui avoit donné naissance & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Nec confitiones modo delectant, sed etiam insitiones, quibus nihil invenit Agricultura solertius. *Cic. de senec. Elogio.*

Que me sert-il aussi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plûtôt de ce qu'un Laboureur qui étoit fort bon ménager, voulant conserver sa piece de terre contre le dégât qu'il devoit craindre de dehors, si son champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une palissade de perches vertes, & que pour garentir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus long tems, il s'étoit avisé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchasser, comme il fit, l'extremité inferieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre son attente la seve qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit servi de nourriture

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

à ces perches, tout de même que si ç'ût été un fond de bonne terre, en sorte qu'avec le tems elles y eroient devenuës de grands Arbres.

Or Pline sur cet exemple, & Theophraste sur l'autre, fondent les reflexions qui ont fait, disent-ils, la naissance de l'art de greffer; pour moy bien loin de my opposer, je consens volontiers à leurs raisonnemens, & veux fort bien que ce soit ces deux observations, qui ayent donné quelque vûë pour les greffes, & je dis en même tems, que ce sont sans doute les greffes en fente qui ont été les premieres en pratique, à l'imitation des Perches vertes du Paysan-cy-dessus allegué, leur succés a depuis ouvert l'esprit des Jardiniers, pour trouver les autres manieres de greffer, dont nous nous servons fort utilement; ainsi je demeure d'accord, que nous ne sçaurions trop loüer les premiers Auteurs de l'usage des greffes, ny publier assez que nous leur avons l'obligation de la plûpart des plaisirs innocens que donnent les Jardins fruitiers; car il est certain que sans cet admirable expedient nous serions encore tous pauvres en fait de matiere de fruits, & que communément chacun auroit été reduit à se contenter de ceux que son climat ou le hazard, luy auroient fournis bons ou mauvais, c'est l'adresse de greffer toute seule, qui a fait les premiers curieux, la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, en faisant que par un esprit honnête desintereſſé, on se communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, vû que principalement de semblables liberalitez ne diminuënt rien du fonds ny de l'abondance des curieux; & dans la verité y a-t-il rien de si beau & de si commode, que de pouvoir premierement par une multiplication aisée, & dont on est le maître, de pouvoir dis je, s'enrichir soy-même en fait de bons fruits, & de pouvoir en second lieu faire venir des pays lointains, & y envoyer reciproquement & à peu de frais, de quoy divertir les gens du grand monde, aussi bien que les Solitaires des deserts, & de quoy réveiller la bonne chere des festins; & la delicatesse du goût, aussi bien que charmer la curiosité des yeux, & l'avidité de l'odorat, mais sur tout, qui est-ce qui ne sçait

Sunt alii, quos ipse viâ sibi reperit usus. *Georg.* 2.

De tous les Arts le plus genereux & le plus honnête est celui de l'Agriculture. *Xenophon.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pas, combien grande eſt la ſatisfaction des honneſtes gens, qui ont pris ſoin de greffer dans leurs Jardins ; celuy-cy par exemple aura greffé, pour faire changer de nature à quelque ſauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons fruits en l'un & l'autre cas, combien cet honneſte curieux eſt il ravi, quand venant à jouir du ſuccés de ſon induſtrie, il fait voir l'ouvrage de ſes mains, & goûter les fruits qui en ſont provenus.

Ut gaudeat inſitiva decerpens pyra, *Horat. Epod.* 2.

L'hiſtoire des grands hommes qui ont eu ce divertiſſement en a fait aſſez de mention, ſans que j'en diſe rien de plus particulier, je me contenteray ſeulement d'allegner, que comme le grand plaiſir du celebre Jardinier des Georgiques, (que le Poëte ne craint point de faire aller de pair avec celuy des Rois) conſiſtoit en ce que revenant le ſoir en ſa maiſon il y trouvoit ſans rien achepter de quoy ſe nourrir & regaler avec toute ſa famille (perſonne ne doute que ce ne fut des fruits & des legumes de ſon Jardin, ſoûtenus apparemment de quelques profits de ſa baſſecour) ainſi le plaiſir de nos curieux eſt de remplir leurs Jardins de toutes ſortes de bons Arbres qui ne leur coûtent rien, c'eſt-à-dire de leur pepiniere, ſans conter l'avantage qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des preſens qu'ils eſtiment infiniment.

Regum æquabat opes animis ſeràque reverſtens nocte domum dapibus menſas onerabat inemptis. *Georg.* 2.

Ce qui peut étre ſeroit à ſouhaiter ſur le fait des greffes, eſt qu'on ſe fût contenté de profiter de cette belle invention ſans l'avoir outrée, & s'etre, pour ainſi dire, tourmenté à vouloir faire des monſtres de fruits par une infinité d'entrepriſes auſſi bizarres qu'inutiles ; nos Livres en ont aſſez voulu perſuader le ſuccés, mais les gens un peu eclairez n'y ont guéres ajoûté de foy ; il y en a peu ſans doute, qui ſur le rapport de quelques anciens ſe ſoient mis à greffer de la vigne ſur des noyers, ou ſur des oliviers, dans l'eſperance d'y avoir des grappes d'huile, & à greffer de nos bons fruits ſur des platanes ou des frenes, & greffer des Ceriſiers ſur des Lauriers, des Maronniers ſur des Hêtres, des Cheſnes ſur des Ormes, des Noyers ſur des Arboriſiers, & tout cela pour faire de nouvelles eſpeces de fruits ; auſſi ſauf le reſpect qui eſt dû à l'autorité des grands hommes, je diray ingenuëment, que

Et ſterilem platani malos geſſere valentes. *Georg.* 2. Caſtaneæ fagus, ornuſque incanuit albo flore pyri: glandemque ſues fregere.

gere sub ultimis! Et paulo superius inserituæ vero ex fœtu nucis horrida. *Et alibi loco.* & prunis lapidosa rubescere corna. *Georg. 2.*

toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives; il nous doit suffire, que chaque bonne espece de fruits peut heureusement être greffee sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu prés semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des curieux qui nous ont precedé, pour ne pas tomber à perdre autant de tems & de peine, qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essay si extraordinaires.

Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet, steterque, peregrinis arbor operta comis! fissaque adoptivas accipit arbor opes *Ovid. lib. 1. de remedio. amoris.*

Presentement pour entrer en matiere, il faut sçavoir, que comme je l'ay déja dit ailleurs, greffer & enter sont deux termes sinonimes usitez seulement dans le Jardinage, ils sont sans doute d'institution purement françoise, & ce qui en fait ainsi juger, est qu'ils n'ont aucun rapport au terme latin *inserere*, qui apparemment les a precedez, & qui signifie la même chose qu'eux, avec cette difference, qu'il la signifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion autant parfaite, que nous en pourrons, nous sommes obligez de dire, que ces deux termes signifient tout de même que le terme latin planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espece déplaît, cette maniere de planter est fort particuliere, & fait, que comme dit le Prince des Poëtes, la tête de ce dernier Arbre change d'espece en tout, ou en partie selon l'intention du Jardinier, c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, d'un Coignassier un Poirier, &c. Un autre illustre Poëte du même siecle, quand par occasion il se met à parler de cette matiere de greffes, il dit assez plaisamment, & assez à propos, que c'est une maniere d'adoption introduite parmy les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons fruits, en se servant des mêmes souches qui n'en faisoient que de mauvais.

Et sæpè alterius ramos in une videmus vertere in alterius, mutatamque insita mala ferre pyrum. *Georg. 2.*

Inutilesque falce ramos amputans fe-

Or ce changement d'espece, ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques operations, dont les noms sont ce semble tous propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiere de gréfes developera

velopera nettement ce qui paroît ici de myſterieux.

Il faut donc ſçavoir premierement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'aonée, & que ce n'eſt ſeulement que dans de certains mois; en ſecond lieu, qu'à l'égard des Arbres ſur qui on greffe, il faut indiſpenſablement couper & ôter beaucoup, c'eſt quelquefois ſur le champ, & quelquefois cinq ou ſix mois aprés ſeulement, qu'on leur fite une bonne partie, ſoit de leur tige, ſoit de leurs branches, ſans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainſi dire, le traitement qu'on vient de faire à ſa partie ſuperieure, & ſubſiſtant toûjours, c'eſt à dire continuant d'agir en terre à ſon ordinaire, quoi qu'il n'ait plus à nourrir, ni la tige, ni les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ſes véritables enfans, ce pied, dis je, obéïſſant à l'induſtrie du Jardinier, ſe charge d'allonger, groſſir, multiplier, & faire fructifier, ſoit les ſimples yeux, ſoit les branches étrangeres qu'on a ſubſtituées toutes petites ſur ſa tige, ou ſur ſes branches, & ce ſont ces branches nouvelles, qui dans la ſuite occupans la place des retranchées, deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec lui une liaiſon ſi étroite & ſi parfaite, qu'elles paroiſſent entierement ſes enfans légitimes, d'où il arrive que ſa fonction n'eſt autre d'oréenavaot que de ſervir, pour ainſi dire, de mere nourrice à ces nouveaux nourriſſons.

Pour bien entendre cette deſcription des greffes, qui paroît encore obſcure & enigmatique, il eſt queſtinn de marquer premierement les differentes ſortes de greffes, qui ſont en uſage; en ſecond lieu, les temps propres à les faire, & enfin les maoieres de les bien faire: il y a de grandes differences aux uns & aux autres, nous ajoûterons enſuite, quels ſont les ſujets qui ont diſpoſition naturelle à recevoir certaines ſortes d'eſpeces de fruits, & ne ſçauroient s'accommoder d'autres.

Ecliores inſerit. *Horat. Epiſt.*

Tamen hæc quoque ſi quis inſerat, &c. Cultuque frequenti in quaſcunque voces artes, haud tarda ſequentur. *Georg. 2.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XII.

Des sortes de Greffes qui sont en usage.

LEs sortes de greffes dont on se sert le plus ordinairement sont les greffes en flûte, les greffes à œil dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente ou en poupée & en couronne, les greffes entre les bois & l'écorce, les greffes à emporte piece, &c.

Les greffes en flûte sont pour les Maronniers, Chataigniers, Figuiers, &c.

Les greffes à œil dormant, & à la pousse, sont pour toute sorte de fruits, tant à pepin qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente ou en poupée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourveu que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente : les fruits à noyau, & sur tout les Pêches réüssissent moins régulierement en fente, que les fruits à pepin : quoique les curieux de certaines Provinces de Guyenne assurent du contraire.

Les greffes entre les bois & l'écorce, & à emporte-piece sont particulierement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les fruits à noyau, ny generalement pour toutes les branches, ou tiges qui sont de médiocre grosseur, & par conséquent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des trop propres à greffer.

LEs temps propres pour greffer, sont premierement le commencement de May, dans lequel la seve etant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de

l'année précédente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément, jusqu'à se laisser entierement dépoüiller, comme il est necessaire pour cette sorte de greffes dont est question : or ce mois de May n'est que pour la greffe en flute, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Chataigniers, Maronniers, Fignters, &c.

En second lieu, la my-Juin est propre pour la greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple pour des Cerisiers; Griotiers, Bigarrotiers sur Meriziers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisiéme lieu, les mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les Arbres, qui soit, par le peu de vigueur de leur pied, soit par la raison des chaleurs & sécheresses excessives qu'on a quelquefois en ce temps-là, paroissent diminuer notablement, ou entierement de seve, car il faut sçavoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de seve, particulierement de la part du sujet, sur lequel aprés y avoir fait l'incision necessaire il faut appliquer l'Ecusson, la trop grande quantité de seve de ce sujet est pernicieuse pour cet Ecusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est ooyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien qui soit capable de le faire pousser; il n'a besoin que d'un trés médiocre secours pour éviter la mort en attendant une maniere de résurrection vigoureuse, que le retour du Printemps lui promet au sortir de sa létargie; à l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Ecusson, il n'y sçauroit guéres trop avoir de seve, pourvû que l'écorce soit assez aoustée, c'est à dire assez bien nourrie pour se détacher aisémeot du bois qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe interieur, qui fait la principale piece de cet Ecusson; les sujets ordinaires sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les Pruniers pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandiers plantez en méchante terre pour des Pêches, les Coignassiers pont des Poires, l'Epine-blanche pour des Azeroles, les Pommiers de Paradis, & les Sauvageons de

Pommiers pour les pommes, &c.

Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil-dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers bien vigoureux, ſoit ſur de jeunes Amandiers de l'année plantez en bon fonds, les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la ſaiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre, & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſéchent & n'y périſſent entierement, parce que pendant ces trois mois elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire à cauſe du froid perclus de toutes les fonctions vegetatives.

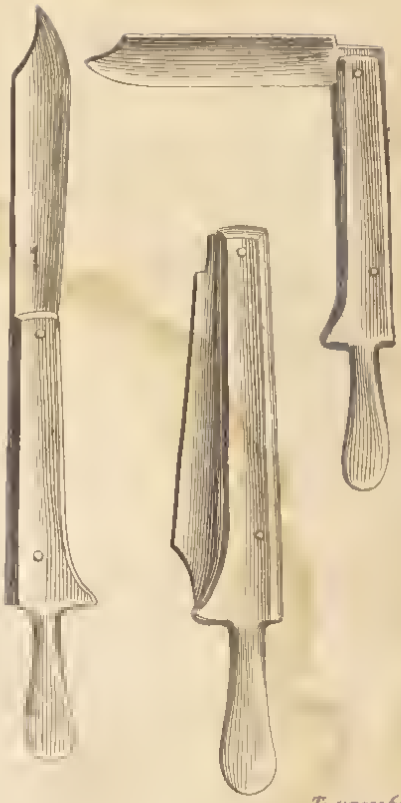
Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece, mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'Hyver, les années ſont peu avancées, & que par conſequent les Arbres ne ſont pas encore entrez en ſeve, c'eſt à dire que l'écorce ne ſe détache pas du bois, car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente : c'eſt donc pour ce temps-là particulierement, qu'il faut de bonne heure faire proviſion de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur tout quand on en veut faire venir des Pays éloignez.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, c'eſt à dire le Printemps, qui au lieu d'être accompagnez de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumé, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril donnent de grandes facilitez pour les greffes qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſeve ſoit aſſez montée dans ces ſouches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le bouys, l'ébene, &c. ſéparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France



Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de France

fente toute sorte de Pommiers, attendu que cette espece d'Arbre est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en seve, que ne sont pas tous les autres Fruitiers, & comme j'ay déja dit ci devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir & à pousser; ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des souches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Manieres de bien faire chaque sorte de Greffe.

APrés avoir expliqué les differentes greffes qui sont presentement en usage, & les differens mois de l'année qui sont destinez pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manieres de les bien faire, & comme le greffoir est un instrument necessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

Nec modo inserere, atque oculos imponere simplex, &c. *Georg.* 2.

Le Greffoir donc est un petit coûteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ni que les coûteaux ordinaires, le surplus du manche est aplati par l'extremité, & arrondi par les bords de cette extremité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les Ecussons; de ces Greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les serpetes, & comme les petits coûteaux ordinaires de poche, & qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes j'ai commencé par celle qui se fait la premiere dans la plus belle saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûte, je crois qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniere de la bien faire; & partant je dis que pour y réussir il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis je, que ce rameau

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ſe trouve entierement de la groſſeur de la branche, ſur laquelle on doit greffer; car s'il eſt plus gros, ou plus menu, la greffe ne réüſſira pas. Enſuite il faut marquer ſur ce rameau un bel endroit où il paroiſſe deux bons yeux, qui régulierement ſont, l'un d'un côté, & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant il faut couper juſqu'au bois circulairement, tant par haut que par bas l'écorce de la piece qui eſt à enlever pour la greffe, il faut ôter à ce rameau toute l'écorce qui eſt à ſa partie plus menuë, pour faire aiſément ſortir par là cette piece qui doit être enlevée aprés qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce on l'aura dépriſe, & détachée de ſon bois; bors devant que de l'enlever de ſa place, il faut racourcir juſqu'à quatre ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffee, & ſans bleſſer le bois le dépoüiller entierement dans un endroit bien ſain & bien uni juſqu'à la partie la plus baſſe où doit venir la greffe pour l'occuper ſi juſte, qu'elle y paroiſſe plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice, & auſſi-tôt pour ne pas laiſſer deſſécher une petite humidité qui eſt autour de cet endroit dépoüillé, & qui eſt la ſeve nouvellement montée; on acheve de faire ſortir de ſa place la piece deſtinée à greffer, & auſſi tôt avec toute la diligence, & toute l'adreſſe poſſible on la fait entrer dans la branche dépoüillée juſqu'à l'endroit où elle doit demeurer, & enfin pour empêcher que l'air des pluyes ne puiſſe pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée; on entame dans le bois de la branche tout autour de l'extremité ſuperieure de cette greffe de petits copeaux ſans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraiſe, ou de bourlet ſur l'extremité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Hinc alienâ ex Arbore germen in cludunt, udoque docent inoleſcere libro. *Georg.* 2.

Les greffes à la pouſſe, & les greffes à œil dormant ne differenr en rien l'une de l'autre que par les temps de les faire, comme il a été dit ci-deſſus; du reſte elles ſe font toutes deux d'une ſeule & unique maniere; la premiere choſe qui eſt à faire pour cela, eſt que ſur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

de l'année bien aoustez, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps, les derniers formez sont trop tendres pour réüssir tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feuilles jusqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt; on peut conserver ses rameaux jusqu'à trois ou quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi pied; ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions on envuye seurement à trente & quarante lieuës loin des rameaux fraichement coupez sur l'Arbre (*nota*, que si ce sont des rameaux de Pêchers il n'y faut guéres enlever d'Ecossons, à moins que les yeux n'en soient doubles ou triples, c'est à dire à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branches à venir, qui soit accompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers; Pruniers, &c. un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles & triples, &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis je, un endroit bien uni, cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui sépare un œil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus, c'est là qu'on fait deux incisions qui representent un grand T Romain, c'est à dire que la plus haute incision est Orientale, & la seconde commençant prés du milieu de la premiere fente descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi; ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à appliquer, pourvû qu'on ne dépreune la peau du Sauvageon qu'aprés avoir enlevé l'Ecusson; car il est necessaire que l'Ecusson venant à être appliqué, trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec

ce Sauvageon autrement ſi la place eſt ſéche, la greffe y périt, c'eſt pourquoi le plus ſeur eſt de commencer à enlever l'Ecuſſon devant que d'inciſer le Sauvageon, or pour enlever cet Ecuſſon, & particulierement à l'egard des Pêches, on fait ſur le rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une inciſion ſemblable à la figure A. qui eſt à peu

prés la figure d'un écuſſon d'armes de nob'eſſe, d'où le Jardinage a emprunté ce terme d'Ecuſſon, & enſuite en appuyant un peu fortement du pouce ſur les côtez de cette inciſion vers la partie voiſine de l'œil, qui eſt contenu dans l'enceinte de l'inciſion, on le détache aſſez aiſément du rameau, cela s'entend quand la ſeve y eſt abondante, car ſi cela n'eſt pas, fût-ce même en fait de Pêcher, il faut enlever l'Ecuſſon avec un peu de bois, ce qui ſe fait en coulant le Greffoir au deſſous de l'écorce depuis la tête de l'Ecuſſon juſqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, ſur tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecuſſons des fruits à pepin, on ne ſçauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois, quand l'Ecuſſon eſt détaché de ſon rameau, on regarde auſſi tôt ſi le germe interieur, qui eſt le canal par où ſe communique la ſeve pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, eſt reſté comme il le faut abſolument attaché à l'Ecuſſon enlevé, & cela étant, on met à ſa bouche cet Ecuſſon en le tenant ſeulement avec les lévres par la queuë des feüilles qu'on lui a laiſſé, la ſalive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout applati du manche du Greffoir on déprend petit à petit, & adroitement ſans rien déchirer la peau des deux côtez longs de l'inciſion, prenant ſoin que l'inciſion vers la pointe ſoit un peu plus longue que l'Ecuſſon enlevé, & auſſi-tôt reprenant

nant de la bouche cet Ecuſſon, & preſentant la partie pointuë par aprés de l'inciſion Oriſontale, on le fait deſcendre en coulant tout du long de l'inciſion, en ſorte qu'il y entre tout entier; & que ſur tout il occupe pleinement toute la place dépoüillée à la tête de l'inciſion, & qu'enfin les côtez de l'écorce qui ſont détachez, viennent enſuite à couvrir tout l'Ecuſſon hors l'œil; cela fait on prend de la groſſe filaſſe plate avec laquelle on lie doucement & proprement enſemble l'Ecuſſon, l'écorce détachée & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'eſt là que finit le myſtere des Ecuſſons, avec cette difference ſeulement, que ſi c'eſt une greffe d Ecuſſon à la pouſſe, on racourcit ſur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée juſqu'à deux ou trois pouces prés de l'Ecuſſon, afin que la ſeve étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle ſoit forcée d'entrer dans cet Ecuſſon, & le faire pouſſer peu de temps aprés; les Meriziers greffez de cette façon. là réüſſiſſent regulierement mieux qu'aucuns autres Fruitiers, & ſur tout mieux que les Pêchers qu'on greffe à la pouce, ſoit ſur d'autres Pêchers, ſoit ſur de vieux Amandiers; car ils ſont fort ſujets à y perir de la gomme, & cela par une trop grande abondance de ſeve, qui étant en Eſté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant aſſez trouver d'iſſuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecuſſon ſort par l'inciſion, s'y congele comme du ſang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecuſſon; & ſi c'eſt une greffe à œil dormant, on ne racourcit point ſur le champ, ny la branche greffée, ny la tige greffée, on attend au mois de Mars ſuivant, qui eſt le temps que le renouveau fait monter la ſeve dans les Arbres, & c'eſt pour lors que ſe doit faire ce racourciſſement ſemblable à celuy qui a été remarqué pour la greffe à la pouſſe, & cela par la même raiſon pour l'un que pour l'autre; bien entendu que devant ce temps-là, c'eſt à dire pendant l'Hyver il faut avoir proprement coupé la filaſſe qui lioit l'Ecuſſon, ſans bleſſer autant que faire ſe peut, l'écorce couverte par cette filaſſe; car ſi on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui eſt au deſſus d'elle ſont ſujets à perir

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

faute d'y avoir eu un passage suffisant à la seve qui vouloit monter à l'extremité de la branche, & par ce moyen toute la peine prise pour greffer est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au dessous de la greffe se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

Aut cursum nodes trunci resecantur, & altè findatur in solidum cuneis via: deinde feraces plantæ immittuntur, nec longum tempus, & ingens exiit ad cælum ramis felicibus arbos. *Georg.* 2.

La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive, elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres dans l'endroit où la tige est la moins rabouteuse, c'est-à-dire la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins; & qu'enfin dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps viennent à faire de grands beaux Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau curieux l'Art de greffer de la maniere dont il est icy question, elle manque en beaucoup d'articles, & premierement en ce qu'elle n'établit point, que non seulement on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige, même sur des pieds, de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe, nous l'avons dit cy-dessus.

Elle manque en troisiéme lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe; nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plûtôt nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle n'apprend ny à bien tailler les greffes, ny à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la seve du pied y puisse sûrement entrer, pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante le gros bout soit coupé des deux côtez en for-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

me de coin & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtez qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors soit un peu plus large & plus épais que l'autre qui est en dedans, & que precisement au haut de cette écorce conservée pour le dehors il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente; & pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune de ces écorces, tant du sauvageon que de la greffe s'affleure, & répond si bien l'un à l'autre, que la seve venant du pied, trouvant autant de facilité à entrer dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe, que dans l'entre deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en cinquiéme lieu d'avertir, que si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la serpete l'approprier, en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement, & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige doive être trop serrée, il est necessaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtez de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela si juste, & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'aprés avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entr'elle & les côtez de la fente; & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en sixiéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet, & comment le dessus de la tige coupé doit être preparé; les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par dessus unies & égales de tous les côtez, en sorte que la tête soit orizontale pour y mettre plusieurs greffes si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere, les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une partie de la tête unie; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

La description manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluyes, soit les chaleurs & la secheresse ne portent préjudice aux Arbres greffez par l'ouverture des fentes, sur quoy il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillottées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est à dire de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec de la gomme preparée à cet effet, & qui est composée de poix noire, grasse, fonduë dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune; il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere d'espatule de bois, bien entendu, que devant que de mettre icy la bauge ny la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détaché de quelque branche de l'Arbre greffé; on en met communément en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes, en sorte que rien n'y puisse entrer; & comme par dessus la bauge, ou terre glaise on y met d'ordinaire un linge qui l'envelope, & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque raport aux poupées des enfans; de là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente: *nota*, que si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien asseurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, aprés avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros coûteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelque coup de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont est question; les sujets de mediocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple tranchant du coûteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fra

Or les coins pour être commodes doivent être faits sur le modele de la figure icy marquée ; une des parties crochuës étant plus groſse & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour ſervir aux petites ; pour ſe mettre donc à employer ces coins, on preſente dans le milieu de la fente commencée celuy des deux, qui paroît le plus proportionné à la groſſeur du ſujet qui eſt à greffer ; & ſi pour avoir l'ouverture neceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelque coup de marteau, on luy en donnera ; enfin la fente étant à peu prés aſſez ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer de la main gauche la queuë de l'Outil qui ſert de coin ; & cependant de la main droite preſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir s'il en eſt beſoin, ou bien on reſerre la fente, quand la greffe ou les greffes ſont placées comme elles le doivent être : il n'eſt pas neceſſaire de dire, qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux, on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix toute ſemblable à la premiere ; & au ſurplus on fait la même choſe qu'on a faite aux deux premieres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige qui eſt aſſez groſſe pour les recevoir commodement ; mais plus particulierement la greffe ou couronne ſe dit, quand ſur de fort

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

gros sujets étronçonnez on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce, par exemple 6 7. 8. cette sorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle à emporte piece, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes que des autres il s'en fait assez rarement, parce que le succés en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande; on prend pour cela des rameaux d'un bon demy pouce de tour, ayans dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'aupres de la moële du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas; & comme il faut que la seve qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtez entaillez se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture: mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit cizeau de Menuisier on ait enlevé un peu de bois de la tige aux endroits ou elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce, moyennant quelques coups de marteaux donnez à propos, sur le coin, sans que l'ecorce en soit endommagée; les greffes étans appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'ecorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu prés un pouce de tour; tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtez de la greffe, & les côtez entaillez de la tige; cela fait, on prend un ou deux gros bons osiers pour lier le plus ferme qu'on peut le tout de la tête greffée, en sorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées, on fait au

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

surplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les Auteurs, particulierement les anciens qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de greffe toute singuliere, disant que l'inoculation se fait en appliquant l'Ecusson, de maniere que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil devant qu'on eût fait l'incision, & ils pretendoient que c'étoit la meilleure maniere d'écussonner; je crois même que leur pensée etoit, que la seve du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'Ecusson appliqué, à moins qu'elle n'y fût determinée par la figure interieure, qui reste sur le bois dépoüillé quand on en a ôté l'œil; à quoy je répond premierement, que l'experience journaliere de tous les Jardiniers dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus en second lieu je répond, que non seulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire que l'Ecusson réunisse, il faut qu'il soit entierement colé sur l'endroit où il est appliqué, & par consequent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'Ecusson: or cela n'est point, quand on applique une Ecusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une maniere de bosse contraire à ce qui doit être plein & uni; j'ay plusieurs fois essayé de faire de ces inoculations, & j'ay toûjours perdu mon temps & ma peine.

Nam quæ se medio trudunt de cortice gemmæ, & tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso fit nodo sinus: hûc alienâ ex arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. *Georg.* 2.

CHAPITRE XIII.

Quels sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

LEs fruits dont il est question sur le fait des greffes, se reduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Figues, Azeroles, Pommes de coin, Raisins, Amandes douces: on y pourroit même ajoûter des Nêfles, quoy que peu d'hon-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

nêtes gens en ſoient curieux ; à l'égard des Oranges, Citrons & Grenades, j'en ay aſſez amplement écrit dans le traité des Orangers ; les Groſeilles, Framboiſes, Melons, Fraiſes, Avelines ne ſont point de cette categorie des fruits nù la graiſſe puiſſe être de quelque utilité : les Poiriers ſe greffent heureuſement ſur les ſauvageons de Poiriers venus de ſouches dans les Bois & dans les Foreſts, & ce ſont les meilleurs fruits pour greffer, ſur tout en fente les Arbres nains, ils ne ſont pas propres pour être greffez en Ecuſſon, leur écorce eſt trop épaiſſe pour cela ; ces ſauvageons ſont bons auſſi pour les Arbres de tige greffez en fente. Les ſauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui ſortent de racines de vieux pieds de Poiriers dans les vergers ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en Ecuſſon quand ils ſont fort jeunes, ſoit en fente quand ils ſont devenus gros ; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige que pour les Arbres nains : les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas, & aſſujettis à la dureté de la taille.

Les Coignaſſiers, ſur tout ceux qui ſont bien ſains, qui font de grandes feüilles & de beaux jets, & nnt l'écorce liſſé & noirâtre (on les appelle femelles, comme on appelle mâles ceux qui paroiſſent ridez & retirez ; pour moy je n'admets point en cela cette difference de noms, c'eſt un fait de vegetation, nù je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied) ces ſortes de bons Coignaſſiers dis je, réüſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en Ecuſſon la plûpart des Poiriers qu'on veut tenir en Eſpalier ou en Buiſſon : ils vont même quelquefois juſqu'à devenir Arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt à dire ſe ſeparer net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vents ; la fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de ſujets, à moins que les Coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut il ſervir que fort rarement ; *nota* qu'il y a quelques eſpeces de Poiriers qui ont peine à prendre ſur les Coignaſſiers, par exemple les Bon-Chrêtien d'Eſté muſqué, les Portail ; j'ajoûte enfin que les Poiriers greffez ont, pour

ainſi

ainſi dire cette complaiſance les uns pour les autres, que de ſe ſervir reciproquement de ſujets pour le changement des greffes; il y en a cependant quelques-uns qui ſont revêches & indiſciplinables à cet égard, par exemple les Poiriers des groſſes queuës; on greffe quelquefois des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'Epine blanche, & ſur des Neffliers, mais communement, ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne font que languir; il y a ſans doute une maniere d'Antipatie à l'egard de leurs ſeves, ſi bien quelles ne ſe peuvent mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce de greffes.

La même choſe que j'ai dite, tant pour les Sauvageons de Poiriers, que les Coignaſſiers à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureuſement, le doit dire des Sauvageons de Pommiers venus, ſoit de ſouche ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette ſeule difference, qui paroît ſurprenante entre les Coignaſſiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils ſoient gros, réüſſiſſent merveilleuſement à être greffez en fente, & rarement réuſſiſſent ils à être greffez en Ecuſſon, au lieu que tout le contraire ſe pratique en fait de Coignaſſiers.

De plus les Sauvageons de Pommiers quels qu'ils ſoient, & de quelque maniere qu'on les greffe, ſont propres pour faire des Pommiers de tige ou de grands Ecuſſons échapez, mais il ne le font nullement pour faire des Pommiers nains, il en eſt tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainſi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains & occuper peu de place, à moins qu'ils ne ſoient greffez ſur Paradis; ceux cy font promptement du fruit, & pouſſent peu de bois, les autres ſont trés long temps à ne faire qu'une trés grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume exceſſif, & ne ſe mettent que trés difficilement à fructifier, les Pommiers qu'on hazarde de greffer ſur Poiriers, ou ſur Coignaſſiers, ſont auſſi malheureux pour la réüſſite, que les Poiriers qu'on

Insere daphne py os, carpent tua poma nepotes *Virg. Georg.*

hazarde de greffer sur Pommiers, ou sur Paradis, quoique le Poëte paroisse d'un sentiment oppose; mais je crois plûtôt qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pirus*, *pirum*, *pomus*, *pomum*.

Les Pruniers ne se greffent, ny en fente, ny en Ecusson que sur d'autres Pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'espece, par exemple sur des Saint Julien, des Damas noir, des Cerizettes, &c. & reüssissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, de Sainte-Catherine, &c. J'ay greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me reussissoit il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'epreuves.

Les Peschers pour bien faire à la greffe doivent premierement estre greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu ils doivent estre greffez à œil-dormant, & cela dans les temps propres & convenables, comme nous avons dit cy dessus; & que ce soit sur des Pruniers de Saint Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers deja greffez, ou sur de jeunes Amandiers de l'année, il n'en réussit guéres sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers, les Peschers n'ont pas plus de bonne fortune à estre greffez sur les principales especes de Prunes que les Pruniers eux mémes, comme nous avons déja dit; les Peschers greffez à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier qu'à la confirmer, car ou l'Ecusson perit de la gomme sans avoir pousse, ou souvent il perit méme aprés avoir pousse, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Esté, il perit l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut gueres greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmy ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous contons des Merises tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guines noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Griots, des Bigareaux, des Ceriziers de pied, des Cérizes blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent à la reserve des Merises qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres servent de fort bons sujets pour être greffez des autres principales especes; sçavoir Cerises hâtives & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied sont d'assez bonnes Cerises, & servent pour estre greffez, particulierement de Cerises precoces, qui sont une espece de Cerise mediocrement grosse, qu'on ne met guéres qu'en Espalier, pour y faire promptement du fruit, c'est sa precocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dés que les belles Cerises qui viennent bien-tôt aprés ont commencé de paroître; les Cerises precoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme font les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut; mais comme j'ay dit dans le Traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulierement, soit en Ecusson, soit en fente sur l'Epine blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits Sauvageons de Poiriers, qui réüssissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

A l'égard des Pommes de coin on ne s'avise guéres d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux mêmes, ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres. Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des Poiriers, soit greffez, soit Sauvageons.

La Vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre Vigne, & ne se greffe qu'en fente; on les étronçonne exprés pour cela, & quand la greffe est faite; il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir neanmoins les ra-

meaux greffez, l'ardeur du Soleil, & la ſechereſſe feroient perir la greffe ſi on la laiſſoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres ; il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cette greffe ſe met indifferemment, ſoit dans le milieu, ſoit ſur les cotez de la ſouche étronçonnée, ce qui ne ſe peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffez en fente, comme nous avons remarqué cy deſſus.

Les Neffliers ſe greffent, ſoit ſur des pieds d'autres Neffliers, ſoit ſur une épine blanche, ſoit ſur Sauvageons de Poiriers, ſoit ſur Poiriers greffez, ſoit ſur Coignaſſiers.

Les Amandiers, ſoit à coquille dure, ſoit à coquille tendre viennent plus ordinairement d'Amandes miſes en terre ou en greffe, ſi on veut les uns ſur les autres.

CHAPITRE XVI.

Des Pepinieres d'Arbres Fruitiers.

IL eſt bon de dire au commencement de ce Chapitre que nos Pepinieres demandent une terre qui ſoit bonne, meuble en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demy de profondeur ; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds de diſtance les uns des autres, ſelon que les Arbres en ſont ou plus ou moins gros, & les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demy, deux & trois pieds les uns des autres, & toûjours ſuivant la proportion de leur groſſeur ; les Amandiers ſont de tous les Sauvageons ceux qu'on preſſe le plus dans les rangs ; or de ce que j'ai déduit dans le Chapitre precedent pour toutes les eſpeces de fruits à greffer, il eſt facile de juger quelles ſortes de ſujets ſont propres pour faire des pepinieres de chaque ſorte de fruit.

Premierement pour les Poires il faut planter des Sauvageons pris dans les taillis & dans les forêts, ou des Sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers pouſſent d'elles mêmes, ou enfin planter des Coignaſſiers, & que tout cela paroiſſe bien conditionné ; tant par les racines que par la tige.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

En ſecond lieu pour la pepiniere de Pommiers ſi on en veut faire de tige, on plante d'aſſez gros Sauvageons pris dans les bois & les forêts pour les greffer en fente, ou des Sauvageons venus de pepin qu'on greffe en Ecuſſon quand ils ont la groſſeur de deux pouces; & qu'on laiſſe venir grands enſuite, pour être Arbres de tige; & ſi on veut faire une pepiniere pour Buiſſon, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter ſeulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs; la raiſon de cette proximité eſt fondée ſur le peu de racines que font ces ſortes de petits Pommiers, qui par conſequent ne demandent pas grande place pour être élevez.

En troiſiéme lieu pour faire la pepiniere de Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains Pruniers, ſçavoir ſaint Julien, Damas noir, Ceriſette; on greffe en fente ceux qui ſont aſſez gros pour la ſouffrir, & on greffe en Ecuſſon les mediocres.

En quatrieme lieu, les bonnes pepinieres pour Pêchers, doivent être des Pruniers de ſaint Julien, & de Damas noir qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet & Aouſt, ou d'Amandiers jeunes, c'eſt-à dire d'Amandiers venus d'Amandes miſes l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre enſuite de la groſſeur d'un demy pouce, pour être greffez à œil dormant dans ce tems là, les vieux Amandiers de deux & trois ans ſont preſque toûjours inutiles à greffer.

En cinquiéme lieu, pour faire Pepiniere des fruits à noyau rouge, ſçavoir Ceriſes, Griottes, Bigarreaux, il n'y a de ſujets propres que les Meriſiers à Meriſes blanchâtres, ceux qui les font noires ont d'ordinaire la feve ſi amere, que les greffes des bonnes Ceriſes n'y prennent pas, ou languiſſent toûjours.

Les Ceriſiers de pied peuvent veritablement ſervir pour greffer les bonnes Ceriſes, mais elles n'y ſont pas ſi propres, que pour être greffées de Ceriſes précoces.

En ſixiéme lieu les Pepinieres de Figuiers ſe font de petits rejettons ſortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & en taillées à l'endroit le plus courbe qu'on a couché dans cette terre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

En ſeptiéme lieu pour la Pepiniere d'Azeroles il ne faut que de l'epine blanche, & quelque peu de Coignaſſiers.

En huitieme lieu on ne fait point de Pepiniere de Vigne, ce n'eſt guéres que ſur des vieux pieds en place qu'on s'aviſe de greffer.

Enfin pour les Neffliers perſonne ne fait guéres de Pepiniere particuliere; pour peu qu'on en ait, on en eſt ſuffiſamment fourny, une douzaine au plus de Neffliers ſauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignaſſiers, ſont capables de faire la proviſion des plus grands Jardins.

Devant que de paſſer à la ſixiéme Partie, je croy qu'il n'eſt pas tout à-fait hors de propos de dire mon avis ſur les differentes manieres de treillage, afin qu'on ſe determine d'abord à prendre celle que j'eſtime le plus, & qui franchement eſt auſſi la plus noble & la plus commode.

CHAPITRE XVII.

Differentes manieres de treillage, dont on ſe ſert pour paliſſer.

DU moment que nous avons penſé à une clôture de murailles pour nôtre Jardin, ſans doute nous avons voulu auſſi y faire des Eſpaliers, & par conſequent nous avons dû y preparer les choſes neceſſaires pour paliſſer proprement & commodement les Arbres qu'on y doit planter.

La premiere obſervation que j'ay à faire à cet égard, eſt qu'on ne ſçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre, quand on en a la facilité telle qu'elle eſt aux environs de Paris; car enfin il faut empêcher qu'il ne reſte nulle part de ces petits trous où ſe nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perçoreilles, & autres inſectes qui deſolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs ſont crépis de plâtre, on a la facilité de paliſſer avec du clou & des morceaux de cuir de mouton

Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de Fran

ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de liſieres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demy doigt, & pour s'en ſervir on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres, ou liſieres de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainſi taillez dans l'une, & du clou dans l'autre, on envelope la branche d'un de ces morceaux de laniere, on appproche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, enſuite on preſente le clou aux deux extremitez de ces lanieres pliées & placées par le deſſous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre y attache là cette branche pour faire la figure de nôtre Eſpalier, & cette maniere de paliſſer eſt aſſez agreable, mais elle eſt longue à faire, ces lanieres peuvent durer un an ou deux; ce qu'on leur peut reprocher, eſt que quelquefois elles ſont cauſe d'un accident, en ce que les perçoreilles s'y refugient de jour, & en ſortent la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu ſe ſervir de ces lanieres, on a eſſayé trois ou quatre autres manieres de paliſſer, les uns en toute ſorte, & ſur tout en celles de terre ou bauge comme on fait en Beauſſe & Normandie, on fait ſceller de diſtance en diſtance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces pour y attacher des lates, ou des échalas, ou des Perches, ou des Baguettes, les autres y ont fait ſceller des os de cheval ou de bœuf, pour appuyer les Perches deſſus, & les y lier, & c'eſt à ces Perches qu'ils attachent par ce moyen là les branches de leurs Arbres, les autres ont fait ſceller une infinité d'os de pied de mouton fort prés à prés, & en ligne droite, & s'en ſervent pour lier à chacun une branche de leurs Eſpaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lattes érroit s cloüées les unes aux autres par quarrés de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par roiſes, ou demy roiſes ſeparées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochets, qu'on fait entrer dans les joints des pierres, c'eſt un ménage qui n'eſt pas mauvais, mais il n'eſt guéres ny honnête, ny noble.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Quelques-uns allans encore davantage au bon marché ſe ſont aviſez de faire un treillage avec du fil de laton, ou du fil de fer de moyenne groſſeur, ce fil ſoûtenu par des clous à tête plate, fichez ou ſcellez dans les murs; d'autres ſe ſont contentez de mettre ſeulement des lignes droites de ce fil de fer, ſoit comme de ſimples montans, ſoit comme de ſimples traverſes: ces dernieres manieres paroiſſent aſſez propres, mais elles ne ſont guéres bonnes, tant parce qu'elles ne ſont pas aſſez ſolides, ſi bien que les groſſes branches qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent, que parce que ce fil eſt ſujet à bleſſer & écorcher les branches qui ſont jeunes, & par conſequent tendres, & ainſi leur font venir de la gomme qui les fait perir, joint que les jeunes branches ſe gliſſent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'eſt pas aiſé de les retirer ſans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode, & la plus noble, eſt de faire un treillage d'echalas, qui ſoit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire ſe peut doit être ſans nœuds, il faut qu'ils ſoient bien planes, & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas, qui ne ſont pas planez, ſont groſſiers & fort vilains à voir; j'avouë que ce treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il eſt de plus longue durée, & eſt ſujet à moins d'entretien. regulierement la toiſe quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. ſols pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits expres pour cela, ils ſont quarrez, leur épaiſſeur eſt d'environ un quart de pouce, & leur longueur eſt d'un demy pied, ſans conter le bout qui remonte à angle droit à l'extremité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demy de long; l'extremité qui doit entrer dans le mur doit être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus ſolidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'eſt aſſez qu'il en teſte deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un ſol piece, on les eſpace

eſpace de trois en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied prés de la ſuperficie de la terre, & continuer juſqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de differentes longueurs, ſçavoir de quatre pieds & demi, de ſix, ſept, huit, & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues pieces de bois: on en prend de la longueur qu'on veut, ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir; on les vend à la botte, celle de quatre pieds & demi coûte onze ſols, & en contient quarante; celle de ſix coûte douze ſols, & en contient vingt-cinq; celles de ſept, huit, & neuf en contiennent auſſi vingt-cinq, & coûtent un peu davantage.

Il eſt plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une piece quand on peut; mais il n'eſt pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins: on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplaniſſant & proportionnant juſte les extremitez qu'on veut marier l'un à l'autre, & aprés cela on le lie bien ſerré avec du fil de fer, & pour faire ce lien on ſe ſert de petites tenailles faites exprés, avec leſquelles on tire à ſoi le fil de fer, & on le tord; on tourne en tirant juſqu'à ce que la ligature paroiſſe aſſez forte, & enſuite on rompt le bout prés du nœud, & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit bleſſer le Jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalas il eſt à propos de prendre les plus droits, & les moins forts pour faire les montans qui paroiſſent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverſes qui ſoûtiennent tout l'ouvrage; régulierement les quarrez ou mailles de treillage doivent être de ſept à huit pouces, ils ſont vilains, ſi on les fait de dix & de douze pouces, & ils me paroiſſent trop petits pour des Eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

on peut les employer pour ces sortes de cabinets de Jardinage, qui depuis quelque temps sont venus à la mode ; un bon faiseur de treillage doit toûjours avoir en main sa mesure réglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré ; il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de libertés pour y passer les fils d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce treillage paroisse proprement fait, il faut par-dessus cela qu'il soit solide, & on connoît s'il est assez, en prenant d'une main un côté de maille, & la secoüant ; car elle doit résister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures il ne faut qu'un seul montant pour joindre ensemble les deux treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la malpropreté si on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de nôtre treillage consiste à être peint en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est séche, il en faut mettre une seconde qui soit d'un beau verd de montagne.

On ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre Espalier ; & ce treillage se fait de quatre, cinq, ou six pieds de haut comme on veut ; pour le rendre solide il faut que de six en six pieds il y ait des pieux de chênes de quatre pouces en quarre, & qu'ils soient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extremité de dehors soit pointuë pour durer plus long temps, car si elle étoit quarrée, l'eau de pluye s'y arrêteroit, & la feroit pourrir ; du surplus pour la grandeur, & pour le lien du fil d'archal, les mailles doivent être semblables à celles des Espaliers, avec cette seule difference, qu'aux contr'Espaliers les échalas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet, doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

Fin de la cinquiéme Partie.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

SIXIÈME
ET DERNIERE PARTIE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

DISCOURS PRE'LIMINAIRE.

De la culture des Potagers.

IL n'y a rien, ce semble moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers, elle a été universellement pratiquée dans tous les siécles, & presque dans tous les climats du monde ; le soin de multiplier dans des lieux particuliers les Herbages & les Légumes que la nature avoit produits pêle mêle dans le milieu des champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique subsistance ; ce soin, dis-je, a fait

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& continuë encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute sorte de gens, en effet combien en voyons-nous, qui las & ennuyez, soit de la fatigue de la guerre & des Charges publiques, soit de l'oisiveté des Villes, & de la Cour ont pris le parti de se retirer à la Campagne, pour y aller, comme dit le Proverbe, plaoter des Choux; combien d'autres y en a-t il qui se font un plaisir extrême de faire manger des Salades & des Herbes de leurs Jardins, soûtenans hardiment qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchez & des Jardiniers ordinaires, & ainsi puisqu'il est vrai que de tout temps on a fait des Potagers, n'ay-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord, ou ridicule, ou inutile, que j'en aye voulu joindre ici un Traité particulier.

Beatus ille qui procul negotiis, ut prisca gens mortalium paterna rura bobus exercet suis, &c. *Horat Epod.* 2.

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre on n'ait eu quelque maniere de Potagers, & que dans la suite des temps la curiosité ne s'en soit extrêmement augmentée; je n'ai garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on seme des Salades & des Racines, qu'on plante des Choux & des Artichaux, & qu'on éleve des Concombres & des Melons, &c. Je sçai trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes a été connuë de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plûpart des Païsans, & du menu Peuple des Villes qui n'en ait quelque teinture; & même j'avoue de bonne foi que la connoissance que j'ai sur le fait des Potagers, me vient particulierement d'avoir eu de frequens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement d'habiles Maréchez: mais je dois ajoûter que, comme le Potager pris en général comprend la culture d'un grand nombre de differentes sortes de Plantes, il n'y a presque point de Jardinier qui ait tâché de réussir généralement en toutes; il est d'ordinaire arrivé que l'uo s'est appliqué singulierement à une partie, laquelle il a bien faite, & a negligé le surplus; l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été negligé par son voisin, & y a réussi, négligeant de son côté ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succés: les differens appetits des hommes, & sur tout les differens degrez de bonté des terroirs, & des climats ont été les veritables causes de

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ces differences d'affectations à l'égard de la culture des Plantes potageres.

Or comme il eſt ſans doute neceſſaire que le Jardinier, qui eſt deſtiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquitte également bien de toutes les parties du Potager, en ſorte qu'il puiſſe fournir lui ſeul tout ce qu'un bon Potager doit produire, ſans qu'au moins il lui manque rien de ce qui en eſt le plus important, & que d'ailleurs il eſt expedient que cet homme ſçache exactement ce que dans chaque mois de l'année il doit attendre de ſon Jardin par l'induſtrie de ſon Jardinier, & qu'il connoiſſe en même-temps quel eſt l'ouvrage particulier de chaque ſaiſon; je me ſuis étudié à ne rien oublier ici de tout ce que l'un & l'autre doivent ſçavoir, l'un pour contenter en s'acquittant fort bien de ſon devoir, & l'autre pour être content, quant en effet il a ſujet de l'être; c'eſt ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander qu'eſt ce que je prétends dire de nouveau dans une matiere que j'avoue être ſi connuë.

Je dirai premierement la même choſe que j'ai établie dans toutes les parties de mon ouvrage; c'eſt à ſçavoir que je n'écris pas ici pour les Jardiniers qui le ſont de profeſſion, & qui y ſont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je ſçai ſeurement qu'il y en a beaucoup qui eſtiment que cette ſcience (dont le détail leur eſt inconnu) n'eſt pas indigne de leur curioſité, & qu'ils ſont même perſuadez qu'elle pourra leur donner du plaiſir auſſi-bien que de l'utilité, je ſçai encore, que ſur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas ſe donner autant de fatigue que je m'en ſuis donné pour y acquerir quelques lumieres, & que partant il leur ſera aſſez doux de profiter ſans peine de l'etude que j'ai faite, & de trouver ici un recueil exact & fidele de tout ce qui regarde cette matiere.

Je répondrai en ſecond lieu, que mon deſſein eſt d'abreger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchans à s'inſtruire au Jardinage, voudroient bien que ce ne fût pas ſeulement par voir faire) attendu que ce chemin eſt

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

long & incertain, mais ils voudroient s'instruire par régles & par principes, ce que je crois se pouvoir faire en peu de temps, & par des voyes courtes & aisées.

Je répondray en troisiéme lieu, que je mets ici de certaines experiences particulieres, lesquelles j'ai faites avec succés, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites; il me semble pouvoir dire qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne meriter pas d'être divulguées.

Je répondrai enfin, que mon intention est de faire que le lieu qui est destiné à devenir potager, soit si bien ordonné en toutes ses parties, que non-seulement chacune fasse son devoir à l'égard des productions, mais que même par l'œconomie de sa disposition le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjoüir en tout temps la vûë des curieux.

Voilà pourquoi je me propose de suivre ici exactement le plan que je me suis fait, & que j'ai expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par consequent je m'en vais dire.

Premierement, tout ce qui généralement parlant se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoi j'ajoûterai une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliquerai non seulement ce qu'on doit tirer d'un potager dans chaque mois de l'année, mais aussi quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces même mois, & à ces deux articles j'en joindrai un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps on doit trouver dans quelque potager que ce soit, & juger par là s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliquerai quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement, les unes pour demeurer roûjours au même endroit, & les autres pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques unes qui se multiplient sans être semées, je marquerai en même temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les saisons de les semer & planter, soit pour la maniere de les perpetuer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fran

J'expliquerai en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la serre pour fournir pendant l'hyver, & qui sont celles qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliquerai combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER.

Ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOut le monde convient, qu'il n'est guéres de jours dans l'année où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent encore à la terre qui les a produit, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, soit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les réfugier dans les serres comme dans des lieux de sûreté, car enfin le grand froid rend non seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie de vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin, il s'ensuit donc, que dans chaque jour de l'année il faut necessairement, ou prendre dans son Jardin les choses dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par la liberalité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agréable secours qu'on peut tirer de ce potager, je commence à faire ici une maniere d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

A

Absinthe pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alfange.
Anis.
Artichaux, tant verts que violets, ou rouges.
Asperges.

B

Baulme.
Basilic, tant le grand que le petit.
Beteraves.
Bled de Turquie.
Bonne-dame.
Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Bugloſe.

C

Capres ordinaires.
Capres capucines, autrement naſturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux.
Cardes de poirée.
Cardons d'Eſpagne.
Carottes.
Celeri.
Cerfeüil muſqué.
Cerfeüil ordinaire.
Champignons.
Chaſſelas.
Cheruis.
Chicorée blanche, qui eſt la domeſtique, tant la friſée, que celle qui ne l'eſt pas.
Chicorée ſauvage.
Chicons.
Choux de toutes ſortes, ſçavoir, Choux pommez, Choux fleurs, Choux pancaliers, Choux de Milan, Choux friſez, Choux verts, Choux blonds, choux violets, &c.
Ciboulles.
Citroüilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Coſtons d'Artichaux.
Concombres, ſoit verts, ſoit blancs, & tant ceux qui ſont bien faits, que ceux qui ne le ſont pas, & qu'on apelle cornichons.
Couches, tant pour les Salades & les Raves Printanmieres, & pour les premieres Fraiſes, que pour les Melons, & Concombres, & Champignons, & même pour élever pendãt l'hyver quelques fleurs, & autres plantes à replanter

en

en terre, & pour avancer de l'Oseille, des Laituës pommées, &c.
Cresson alenois.

E

Eschalottes.
Espinars.
Estragon, &c.

F

Fenoüil.
Feves, tant celles de marais, que de Haricot.
Fournitures de salades qui sont le Baulme, l'Estragon, la Passepierre, la Pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenoüil, le Cerfeüil, tant l'ordinaire que le musqué, le Basilic, &c.
Fraises, tant les rouges que les blanches.
Framboises, tant les rouges que les blanches.

G

Groseilles, tant les piquantes que les rouges & les perlées.

H

Herbes fines, sçavoir Thim, Marjolaine, Lavande, Rhuë, Absinthe, Hysope, &c. & cela se met en bordures.

L

Laituës de toutes sortes, suivant les Saisons, tant pour semer par raions afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, sçavoir la coquille, autrement laituë d'hyver, & la Laitue de la Passion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laituë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Gennes, la Perpignane, la Laituë d'Aubervilliers, la Capucine qui est plus rougeâtre que l'Aubervilliers, l'Imperialle, & la Romaine, qui comprend les Chicons, tant les verts que les rouges, autrement nommés l'Alphange, & celles-là sont pour lier.
Lavandes en bordures.
Laurier commun.

M

Marjolaine en bordure.
Mâches.
Mauves & Guimauves.
Melisse.
Melons.

Muſcat, tant le blanc que le noir & le rouge.
Muſcat long, autrement paſſe-muſquee.

N

Navets.
Naſturce.

O

Oignons, tant les blancs que les rouges.
Oſeille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

Panais.
Paſſe-muſquée.
Patience.
Perce-pierre.
Percil, tant le commun que le friſé.
Perſil-Macedoine.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois verts depuis le mois de May, qui ſont les hatifs, juſqu'à la Touſſaints.
Porreaux.
Pottirons.
Pourpier, tant le vert que le doré.

R

Raves pendant le Printems, l'Eſté & l'Automne.
Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui eſt une eſpece de fourniture de ſalade.

S

Scorſonnere, autrement Salſifix d'Eſpagne.
Salſifix commun.
Sariette.
Sauge en bordure.

T

Thim pour les bordures.
Tripe Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Contenant par ordre alphabetique la description des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production & multiplication de chaque plante ou legumes qui dependent du Jardin Potager.

A

ABSINTHE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez bizarre dans ſa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui eſt plus gros & plus rond, & ſur lequel il y a une petite tache noire ſa couleur eſt jaunâtre par le gros bout, & ſon extremité pointuë tire un peu ſur le noir. On ſe ſert tres-rarement de cette graine, parce qu'elle eſt tres difficile à vaner, étant tres legere. C'eſt pourquoy lors qu'on a beſoin d'Abſinthe on ſe ſert plûtôt de ſes bouttures & marcottes qui ſont un peu enracinées.

ACHE ne ſe multiplie que de graine qui eſt rouſſâtre, aſſez groſſe, figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté que de l'autre, rayée dans ſa longueur.

AIL, l'Ail eſt produit par une maniere de cayeux, qui ſe produiſent en grand nombre dans la terre autour du pied, & ſont tous enſemble une eſpece d'oignon: on appelle ces cayeux des gouſſes d'Ail, chaque gouſſe eſt concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une baſe platte, par laquelle elle tient à la ſouche du pied, & de laquelle ſortent les racines, & par en haut une extremité pointuë, par laquelle ſort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril on la met en terre pour faire ſa production.

ALFANCES ſorte de Laituës à hier,

Voyez Laitues.

ALLELUYA eſt une eſpece de trefle qui ne ſe multiplie que par des traînaſſes, ou rejettons qui ſortent du pied, tout de même qu'il en ſort des Violliers, des Marguerites, &c. Il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez me-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

nuë, & d'un vert jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale bossuë d'un côté, elle ressemble tout-à-fait à la graine de Fenoüil.

Artichaux ne se multiplient ordinairement que par des œilletons, qui sont une espece de cayeux qui naissent autour du cœur du pied, c'est à dire dans l'endroit qui separe la racine d'avec l'œil où se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dés la fin de l'Automne, ou pendant l'Hyver quand il est doux: ces œilletons poussent leur feüilles au Printemps, c'est à dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on fouille autour du pied de l'Artichaux, & on separe, ou detache du pied cet œilleton, & cela s'apelle œilletonner.

Il faut que pour être bon il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Aoust, de Septembre & d'Octobre, comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laisse vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin se secher vers la Saint Jean.

Quand à l'Automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le côton de la feüille, & cela fait des Cardes d'Artichaux.

Asperges ne se multiplient que de semences, c'est à dire de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle & qui se forme dans une cocque, ou cosse ronde & rouge, de grosseur ordinaire; il y a quatre ou six graines dans chaque cocque, & ces cocques se forment l'Automne sur la tête des pieds d'Asperges qui sont assez beaux & assez forts; on seme quelquefois ces cocques toutes entieres, mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces cocques pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

B

BAUME ne se multiplie que de traînasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe, & prennent racines, il se multiplie même de bouture, il ne graine point.

BASILIC, tant celuy de la grande espece, que celuy de la petite, ne se multiplie que de graine qui est d'un minime noirâtre & fort menuë, un peu ovale, lice, & ne se multiplie point autrement.

BETE-RAVES ne se multiplient que de graines qui sont grosses comme des Pois mediocre, elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur, elles sont jaunâtres, & si semblables à celles de la Porrée, qu'on ne les sçauroit guéres distinguer les unes d'avec les autres, si bien que souvent on croit avoir semé des Betes raves, & on n'a que de la porrée: on en replante à part pour les faire grainer.

Le graine du BLED de Turc est d'un rouge obscur, grosse comme un pois ordinaire, fort lice, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine qui est extrêmement plate & mince, ronde, & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine qui est noire d'un rond un peu allongé en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout separé du reste; la longueur est toute comme entaillé des rayons noirs qui vont d'une extremité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine qui est si semblable à celle de la bourrache, qu'on ne les sçauroit distinguer.

C

CAPRES capucines, *Voyez Nasturce.*
CAPRON, *Voyez Fraizes.*
CARDES de Porrée, *Voyez Porrée.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Cardes d'Artichaux, *Voyez Artichaux.*

Cardons d'Eſpagne ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, ovale de groſſeur d'un beau grain de Froment, elle eſt verdâtre, ou couleur d Olive, marquée de traits noirs dans ſa longueur, & ſe ſeme depuis la my-Avril juſqu'à la fin.

Carrottes ne ſe multiplient que de graine qui ſont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons ou pointes longuettes fort menuës, un côté du plat de la graine eſt un peu plus élevé que l'autre, & tous deux ſont marquez de rayes en longueur, le coloris eſt de feuille morte.

Celery ne ſe multiplie que de graine qui eſt fort menuë, jaunâtre & longuette, rayée dans ſa longueur en ovale un peu boſſuë.

Cerfeüil ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, fort menuë, & aſſez longuette, rayée dans ſa longueur: elle vient ſur les pieds de l'Automne, & ſe forme, & meurit dans le mois de Juin.

Cerfeüil muſqué ne ſe multiplie que de graine qui eſt longuette, noire & aſſez groſſe.

Cheruis ne ſe multiplie que de graine qui eſt en ovale, longuette, aſſez menuë & étroite, rayée dans ſa longueur le coloris de feüille morte, d'un blanc griſâtre, plate par une de ſes extremitez.

Chicore'e blanche ne ſe multiplie que de graine qui eſt longuette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ſes extremitez & rondelette par l'autre, & ſe forme ſur les pieds de l'année precedente: on la prendroit pour des brins d'herbe hâchée aſſez menu.

Chicore'e ſauvage ne ſe multiplie que de graine qui eſt longuette & noirâtre, & ſe forme de même que l'autre.

Choux de quelque nature qu'ils ſoient ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort ronde groſſe, comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à gyboyer, & eſt rougeâtre tirant ſur le Minime brun.

Ciboules ne ſe multiplient que de graine de groſſeur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demy ronde de l'autre, & cependant un peu loo-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

gue, en ovale, & blanche dedans.

L'Oygnon, tant le blanc que le rouge, & le Porreau ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est tres-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres, on seme de la Ciboule en tout tems.

Cives d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe qui devient fort grosse par le tems, on separe du pied une partie de ses rejettons pour les replanter.

Citrouilles ne se multiplient que de graines qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reserve de la baze par où elles tiennent à la mere Citrouille quand elles ont été formées dans son ventre.

Corne de Cerf ne se multiplie que de graine qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela longuette & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une maniere de queuë de rat.

Cresson alénois ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longuette, menuë, d'un jaune orangé.

Concombres ne se multiplient que de graine qui est ovale, un peu pointuë par les deux extremitez dont l'une qui sert de baze l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe, elle est mediocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recuëille dans le ventre des Concombres, qui ont assez meuri pour être jaunes.

E

Echalottes se multiplient de gousses ou de cahieux qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline

Epinars ne se multiplient que de graine qui est assez grosse, cornuë ou triangulaire par deux côtez qui sont fort pointus & picquans, & le reste oppoté à ces deux cornes pointuës est comme une bourse, la couleur grisâtre

Estragon ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

F

Fenoüil ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez menuë, longuette, en ovale, boſſuë, rayée d'un gris verdâtre.

Feves, tant celles de Marais qui ſont aſſez groſſes, & aſſez longues, de figure ovale, ronde par un bout, & plate par l'autre, avec un raye noire aſſez épaiſſe, & aſſez large, de couleur d'un blanc un peu ſale, la peau plus lice que celles de Haricot, qui ſont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins groſſes, & moins épaiſſes, ayans une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui eſt ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de Veniſe ne ſont differentes que parce qu'elles ſont un peu plus petites les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverſes couleurs: il y en a d'une eſpece fort petite; tout le monde ſçait que les unes & les autres viennent dans des coſſes.

Les Fraisiers, tant les blancs & les rouges que ceux qu'on nomme Caprons ne ſe multiplient que par traînaſſes qui ſe forment par le moyen d'une maniere de filets, qui ſortans du corps du Fraizier, & rampans ſur terre y prennent aiſément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'une de l'autre. Ces nœuds venans donc à s'enraciner, ſont du plan nouveau, qui au bout de deux ou trois mois eſt aſſez fort pour être tranſplanté; on en met toûjours trois ou quatre enſemble pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les Framboisiers, tant blancs que rouges ne ſe multiplient que par des rejettons qui leur ſortent du pied tous les ans au Printems, & ſont bons à replanter le Printems ſuivant.

G

Les Groseilliers, tant les rouges & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans ſe multiplient, tant par des rejettons un peu

peu enracinez qui leur sortent du pied tous les ans au Printems, que de simple bouture : on replante aussi des pieds de deux & trois ans.

H

HYsope ne se multiplie que de rejettons.

L

LES LAITUES de quelque sorte qu'elles soient ne se multiplient que de graine qui est assez longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extremitez, & fort menuë les unes l'ont noir comme l'Aubervilliers & la plûpart l'ont blanche ; étant semées au Printems, elles montent en graine au mois de Juillet ensuite, mais les Laituës d'Hyver qu'on appelle autrement coquille, aprés avoir passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet ensuite.

LA LAVANDE se multiplie de graine & de vieux pieds replantez.

LE LAURIER commun se multiplie de graines qui sont noires, & se multiplie aussi de marcottes.

M

MARJOLAINE ne se multiplie que de graine qui est fort petite, & qui dans sa taille est faite à peu prés comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre : elle est marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle est aussi comme rayée de blanc par tout ; la couleur est d'un minime assez clair.

MASCHES ne se multiplient que de graine qui est fort menue & orangée.

MAUVES, & Guimauves ne se multiplient que de graines qui se ressemblent assez pour la figure, mais sont cependant differentes, tant par la couleur, que par la grosseur, car la graine des Mauves est beaucoup plus grosse

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que celle des Guimauves, & celle cy eſt d'une couleur brune, plus foncée que n'eſt pas celle des Mauves ; elles ſont toutes deux triangulaires, & rayées par tout.

Melisse ne ſe multiplie que de traînaſſes & de boutures.

Les Melons ne ſe multiplient que de graine qui eſt ſemblable à celle des Concombres hors par la couleur qui eſt d'un jaune clair aux Melons, & eſt un peu moins large que l'autre, elle ſe recuëille dans le ventre des Melons murs.

Muſcat, *Voyez Vigne.*

N

Navets ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble à peu pres à la graine de Choux

Nasture'e, vulgairement dit Capres capucines, ne ſe multiplient que de graine qui eſt une maniere de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches ou perches qui ſe trouvent dans ſon voiſinage : la feuille en eſt aſſez grande & large, & la fleur orangée, la figure de la graine eſt un peu piramidale, diviſée par côtes ou carnes, ayant toute la ſuperficie gravée, & pour ainſi dire cizelée, le coloris eſt d'un gris tirant au minime clair ; on les ſeme ſur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & enſuite on les replante le long de quelque muraille aſſez bien expoſée, la graine en tombe aiſement dés qu'elle eſt meure, tout de même que fait la Bourache, & les belles de nuit, & ainſi il faut etre ſoigneux de la ramaſſer.

O

Oignon, tant le blanc que le rouge ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble, comme j'ay dit, à la graine de Ciboule.

Oseille tant la petite, qui eſt l'ordinaire, que la grande ; l'une & l'autre ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë, liſſée & triangulaire ovale, les extremitez pointuës d'une couleur de minime extrêmement obſcur.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Oseille ronde ne se multiplie que de rejettons, ou traînasses, si bien que d'une touffe on en fait aisément plusieurs pieds.

P

Panais ne se multiplient que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

Passe musquée, *Voyez Vigne.*

Patience, espece de graine d'Oseille, ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle de l'Oseille, hors qu'elle est un peu plus grosse,

Perce-Pierre vulgairement dite Pasle-pierre, ne se multiplie que de graine qui est plus longue que ronde, assez grosse, grise verdâtre, rayée sur le dos, & sur le ventre; elle ressemble par sa figure au corps d'un lut.

Persil, tant le commun que le frisé, ne se multiplie que de graine qui est petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, longuette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de perites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

Persil macedoine ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, en ovale, un peu plus enflée d'un côte que de l'autre, qui est un peu courbe, rayee dans sa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

Pimprenelle ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, un peu ovale à quarre côtez, & toute gravée pour ainsi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ses quatre côtez.

Poire'e ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle des Bete-raves, hors qu'elle est un peu plus terne dans sa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les Pois ne se multiplient que de graines: il en est de gros & de petits, de blancs ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des cosses, & qu'ils sont à peu prés ronds, & quelquefois à demy plats.

Poreaux ne se multiplient que de graine qui ressemblent entierement à celle des Ciboules, on les replante au

mois de May bien avant dans la terre pour avoir la tige groſſe & blanche, & on les ſeme en Mars, dés que les gelées le peuvent permettre : la graine ſe forme dans une maniere de groſſe bourſe blanche & ronde, qui vient au haut d'une tige aſſez longue, & cette graine ſe conſerve aſſez long-tems dans cette bourſe, ou coeffe ſans tomber.

Potirons eſpece de Citrouille plate, ne ſe multiplient que de graine qui eſt entierement ſemblable à celle de la Citrouille, & vient de la même maniere.

Pourpier, tant le vert que le doré ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, extraordinairement menuë, & d'un rond à demy plat ; pour élever cette graine il faut replanter des pieds de pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniere de petites coques qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recüeillir on coupe toutes les têtes pour les mettre ſur un drap ſecher un peu au Soleil, & aprés cela on les bat, & on les vanne.

R

Raves ſe multiplient de graine qui eſt ronde, mediocrement groſſe & rougeatre minime ; elle vient dans une maniere de petites coſſes qu'on nomme Coque-ſigruës en Provence.

Reponces ne ſe multiplient que de graine, ce ſont une maniere de petites Raves qui ſe mangent en Salade, & viennent ſans ſoin à la Campagne.

Rhue ſe multiplie de graine, dont la figure reſſemble à celle d'un roignon de coq ; ſa couleur eſt noire & raboteuſe : on ſe ſert plûtôt de ſes boutures & marcotes que de ſa graine.

Rh barbe ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une groſſeur dans le milieu où eſt le germe

Rocambole eſt une eſpeee de petit Ail doux, on l'appelle autrement Ail d'Eſpagne, qui ſe multiplie de gouſſe & de graine, celle cy groſſe à peu prés comme des Pois ordinaires.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Romarin est un petit Arbuste fort odoriferant qui se multiplie de graine, & de branches enracinées.

Roquette une des fournitures de Salade se multiplie de graine qui est extrêmement petite, & d'un minime ou tane obscur.

S

Scorsonnere, ou Salsifix d'Espagne, ne se multiplie que de graine, qui est menuë, longuette & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniere de boulle au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une maniere de barbe, comme les Pissenlis.

Salsifix commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de Scorsonnere hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit des petites cosses toutes rayées, & comme ciselées dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extremitez.

Sariette ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë, ronde, lisse & grise.

Sauge ne se multiplie que d'une maniere de crocettes un peu enracinées.

T

Thim ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, & quelquefois on sepate les pieds qui font plusieurs rejettons enracinez pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guere autrement.

Tripe-Madame se multiplie de graine, & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étans separez & replantez prennent aisément. La graine en est grise, longuette, de la figure à peu prés de celle de Persil, il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Panais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à meurir au sortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

V

VIOLLIERS, tant les doubles que les ſimples, & de quelques couleurs qu'ils ſoient, quoy qu'ils faſſent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne ſe multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant inſenſiblement à faire une groſſe touffe, qui ſe partage en pluſieurs petites, leſquelles étant enſuite replantées deviennent aſſez groſſes avec le tems pour être à leur tour ſeparées en pluſieurs autres petites.

VIGNE de quelque eſpece qu'elle ſoit, Muſcat blanc, rouge, noir, Chaſſelas, Bourdelais, Corinthe, Muſcat long, autrement Paſſe-muſqué, &c. ſe multiplient par marcottes, par crocettes, & ſur tout miſes ſur couche, & enfin ſe multiplie par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'Experience des pays chauds nous apprend bien que la terre priſe en general peut preſque en tout tems produire de toutes choſes ſans aucun ſecours extraordinaire, puiſque actuellement il n'eſt point de ſaiſon dans l'année qu'elle n'y produiſe, mais par une experience toute contraire, nous voyons icy que nôtre climat eſt trop froid pour nous donner une ſemblable fertilité, & cependant comme il n'y a gueres de jours que l'homme ne doive tirer de ſon Jardin une partie de ſa nourriture & de ſa ſubſiſtance il eſt de l'induſtrie des Jardiniers de faire en ſorte, que pendant les cinq ou ſix mois que la terre agit aiſement par les faveurs du voiſinage du Soleil, non ſeulement elle produiſe pour lors de quoy ſatisfaire amplement à nos beſoins journaliers, mais auſſi qu'elle fourniſſe en même tems une proviſion ſuffiſante pour les cinq ou ſix mois qu'elle

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

eſt, pour ainſi dire, percluſe de ſes fonctions ordinaires.

Or parmy les mois ſteriles & malheureux, ceux qui communement s'oppoſent le plus à la culture, ſont la derniere quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la premiere quinzaine de Février; la violence des gelées, qui dans ce tems là ont accoûtumé d'endurcir & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges qui ont accoûtumé de la couvrir, font entierement ceſſer toutes les operations vegetatives, enſorte que la terre la plus fertile devient entierement ſemblable à celle qui l'eſt le moins.

Nonobſtant tous ces empêchemens il y a encore aſſez d'ouvrages qu'on peut faire en Hyver, pour ne tomber, tout à fait dans l'oiſiveté, & il y a auſſi beaucoup de ſecours qu'on peut en ces tems là tirer de ſon Jardin, pour éviter la grande diſette, j'ay reſolu d'expliquer le détail de chacun de ſes ouvrages, & de chacun de ſes ſecours pendant chacun des douze mois de l'année, & ainſi je crois devoir commencer par celuy d'entr'eux, qui paſſant pour le premier fait le commencement & l'ouverture de l'année.

OUVRAGES QU'ON DOIT FAIRE *dans un Potager pendant le mois de Janvier.*

TAiller toutes ſortes d'Arbres, ſoit en Buiſſon, ſoit en Eſpalier, en preparer quelques uns pour les planter dés que la terre ceſſera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couverte par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander, foüiller aux pieds des Arbres ſoit trop vigoureux pour leur tailler les groſſes racines, & par ce moyen les mettre à fruit, ſoit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Faire des couches pour y ſemer des Concombres hâtifs, & des Salades, ſoit par rayon, ſoit ſous cloche, faire des paillaſſons pour couvrir au beſoin ces ſortes de ſemences; les premieres couches pour le plan de Concombres ſe font des les premiers jours du mois, & en même tems pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couche des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espaliers.

Détruire les couches de l'année precedente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres qu'on veut amander.

Mettre les Terreaux à part, afin de les preparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du plcïon le haut des feüilles des grandes Laituës qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blanchir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couche, pour en avoir au mois d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne heure.

Enfin avancer de faire petit à petit tout ce que le Printems a accoûtumé de faire faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, emporter & encaisser des Figuiers, marcotter de la Vigne & des Figuiers, ôter aux Arbres Fruitiers la mousse s'ils en sont attaquez : cela se fait par les reins humides avec le dos d'un coûteau, ou autre outil semblable

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faire si on ne sçavoit la maniere de le bien faire, c'est pourquoy j'avertis, que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fonds, & ainsi je n'en diray rien icy davantage.

Et pour ce qui est de la maniere de faire des couches, il faut premierement sçavoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu prés le tiers de vieux, pourvû qu'il soit sec & point pourri ; car celuy qui est pourri non plus que le fumier des Bœufs, des

des Vaches, des Cochons, &c. n'eſt nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui eſt le plus neceſſaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces ſortes de fumiers pourris ſont accompagnez d'une méchante odeur, qui ſe communique aux plantes qu'on éleve ſur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celuy qui eſt nouvellement ſorti de deſſous les Chevaux, & ne leur a ſervi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celuy qui dans le temps qu'il a été neuf, a été mis en pile dans un lieu ſec, où il a paſſé l'Eſté, en attendant le rems d'être employé, ſoit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. ſoit à faire des couches à l'ordinaire, & voicy comme on les fait.

Aprés avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué auſſi avec un cordeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hôttées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre, à commencer ce rang à l'endroit où doit finir la couche, ce qui étant fait le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embaraſſé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement: le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il eſt un peu adroit, il le retrouſſe ſi habilement, en faiſant chaque lit de ſa couche, que tous les bouts du fumier ſe trouvent en dedans de cette couche, & que le ſurplus fait une maniere de dos en dehors: le premier lit étant fait quarément de la largeur reglée, qui eſt d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait enſuite le deuxiéme & le troiſiéme, &c, les battant du dos de ſa fourche, ou les trepignant pour voir s'il n'a point de défaut, afin d'y remedier ſur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en ſorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait il continuë ſa longueur reſoluë, & tou-

jours par lits, comme il a été dit, jusques à ce que la couche ait la longueur & la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir : cette hauteur est regulierement de deux à trois pieds quand on la fait, & se diminuë d'un grand pied quand elle est affaissée.

Or sur le fait de ces couches il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes que nôtre climat ne sçauroit produire en pleine terre ; par exemple pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, & Avril ; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy-aprés, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux Plantes qui y sont nourries ; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à dire contre le cruel ennemy de la vegetation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy qu'elles n'agissent qu'environ trois mois aprés qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancies en dedans ; on fait celles cy dans la terre neuve & sabloneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre, on les fait en dos d'Asne, & par dessus la couverture de terre on y en met un autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Esté pour les garentir du grand chaud qui les grille, & même pour éviter le desordre de ce grand chaud on fait encore deux ou trois fois la semaine de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois quand on les fait ; elle se baisse en suite d'un bon pied,

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

quand la grande chaleur de la couche eſt paſſée : pour ce qui eſt de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer : ainſi il s'en fait de pluſieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu prés ſemblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des Plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, conſiſte premierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre comme les autres qu'on y enfonce d'un demy pied, à moins que ce ne ſoit pour être ce qu'on appelle couches ſourde, c'eſt à dire couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la ſuperficie de la terre voiſine ; cette difference conſiſte en ſecond lieu en ce que les premieres doivent regulierement être placées & unies par deſſus, au lieu que les autres doivent être en dos d'Aſne.

Cette difference conſiſte enfin en ce que les premieres doivent être chargées d'une aſſés grande quantité de terreau bien menu d'abord qu'elles ſont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre ſur les autres ; ce terreau par ſa peſanteur contribuë à faire affaiſser & échauffer plûtôt les couches. On y en met quelquefois plus, quelquefois moins, par exemple on y en met ſix à ſept pouces, ſi c'eſt pour y ſemer des plantes ordinaires, ſçavoir petites Salades, plan de Melons & de Concombres, ou pour planter des Laitues à pommer, & des Aſperges à réchauffer, & on y en met un pied, ſi c'eſt pour y ſemer des Raves, & pour y replanter de l'Oſeille & des Melons, & des pots de Fraiſiers, &c.

Or devant que de ſemer ou de replanter quoy que ce ſoit ſur une couche nouvellement faite, la premiere precaution qui eſt à avoir, c'eſt d'attendre ſix ou ſept jours, & quelquefois dix & douze pour donner le tems à la couche de s'échauffer, & donner enſuite le tems à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe diminuer notablement : cette diminution paroît quand toute la couche s'eſt affaiſſée, & qu'enfonçant la main dans le terreau on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'eſt pour lors qu'on doit commencer

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

à dreſſer proprement le terreau dont on l'avoit chargée ; pour dreſſer ce terreau on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place ſur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainſi placé on le ſoûtient ferme, tant de la main gauche, que du genoux, & de tout le corps, & enſuite avec la main droite on commence par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & à le preſſer ſi bien qu'on luy faſſe acquerir une maniere de conſiſtance, en ſorte que l'ais érant ôté, quelque menble que ce terreau ſoit de ſa nature, il ſe ſoûtienne cependant tout ſeul, comme s'il étoit un corps bien ſolide. Quand ce terreau eſt ainſi dreſſé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & ſi l'ais eſt un peu long, & que par conſequent il ſoit lourd, il faut être deux ou trois perſonnes à travailler tous de la même maniere, & en même tems pour dreſſer ce terreau, ou bien ſi le Jardinier eſt ſeul il faut ſoûtenir cet ais avec de petits bâtons fichez ſur le bord du fumier dreſſé ; la choſe étant faite le terreau doit avoir en tout ſens un bon demy pied moins d'étenduë que le deſſous de la couche, & dans ſon quarré long il doit paroître auſſi uni que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre ; enſuite on ſe doit mettre à employer les couches pour les beſoins qui ont obligé de les faire. Tout y periroit, ou tout y ſeroit en deſordre ſi on y ſemoit, ou ſi on y plantoit plûtôt, ou ſi on attendoit à y ſemer ou planter plus tard ; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours aprés qu'elle a été ſemée ou plantée, mais ce tems-là paſſé ſi on s'apperçoit que la couche ſe ſoit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des rechauffemens tout autour, tant pour y renouveller de la chaleur, que pour l'entretenir enſuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit quand on a commencé d'y ſemer, ou d'y planter, en ſorte que les Plantes au lieu d'y fondre & d'y perir y augmentent, & profitent viſiblement comme elles doivent ; il n'eſt pas trop neceſſaire de dire, qu'un ſeul réchauffement ſert pour deux couches voiſines, quand on

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

en a deux, perſonne ne l'ignore, mais il eſt bon de ſçavoir que ce rechauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une ſeule, car comme l'intervale ordinaire qu'on laiſſe entre deux couches, eſt la largeur d'un bon pied pour le ſentier, peu de fumier ſuffit pour remplir cet eſpace, & ce réchauffement eſt reciproquement entretenu dans ſa vigueur par le voiſinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche eſt ſeule, le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large ſur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être aſſez ſouvent plus haut.

Quand on doit renouveller un réchauffement, il n'eſt pas toûjours neceſſaire d'en faire un nouveau, aſſez, ſouvent ſans y mêler d'autre fumier neuf il ſuffit de remuer de fond en comble celuy dont eſt queſtion, pourvû qu'il ne ſoit pas trop pourri, ce remuëment eſt capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours; il n'eſt beſoin d'y mêler du fumier neuf que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie fait connoître qu'il n'eſt plus aſſez propre à donner la chaleur neceſſaire aux Plantes qu'on eleve ſur les couches.

Si ce ſont Aſperges, ou Fraiſiers qu'on ait arraché de leurs planches, & enſuite replantez ſur ces couches, & que le froid ſoit à craindre, il les faut couvrir ſoigneuſement avec des cloches de verre, ou avec des chaſſis, & même pour empêcher que la groſſe gelee ne puiſſe pas penetrer au dedans, & y hâter ce qui ſe trouveroit au deſſous, on ſe ſert encore de couvertures de grand fumier ſec, ou de paillaſſons pour mettre par deſſus ces cloches, ou ces chaſſis; les Plantes ne manquent pas de produire ſur des couches ainſi accommodées, & entretenuës de chaleur par des réchauffemens renouvellez de tems en tems.

Cette maniere eſt aſſez bonne, & aſſez commode pour l'Oſeille; car étant animée par les chaleurs moderées de la couche elle y pouſſe pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pouſſe en pleine terre au mois de May, & perit enſuite: mais elle n'eſt pas ſi bonne pour les Aſperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & de-

puis replantées elles ne font pas de si beaux montans que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille, est celuy de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches (ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur) & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut aprés cela entretenir la chaleur de ces sentiers, en remuant de fond en comble, ou renouvellant de tems en rems le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches, ou les chassis de verre par les raisons cy devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi rechauffez, & trouvans sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud tout de même que si on étoit au mois d'Avril ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues, comme celles que la nature pousse d'elle même dans les tems chauds & temperez. Le seul inconvenient des réchauffemens est, que comme ils doivent être tres violens pour pouvoir pénetrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne poussent plus que miserablement & tout au plus les ayant laissez en repos deux ou trois ans aprés un premier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les Fraisiers qu'on réchauffe sur couche commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février & Mars, & donnent du fruit en Avril & May; la meilleure maniere pour les faire, est de les emporter au mois de Septembre dans de la terre assés bonne & assés legere pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

empotez ; il faut au mois de Mars leur ôter les traînasses, & quelques feüilles s'ils en ont trop, tenir la terte des pots toûjours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les couvrir la nuit.

Pour avoir de petites salades de Laituë à couper, messlées de Cerfeüil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. ôn fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ vingt-quatre heures, aprés quoy on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas penetrer, cette graine ainsi moüillée s'égoûte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer, & pour lors aprés avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros hâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon : il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement ; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela on met, ou des cloches, ou du pleïon qui empêchent qne les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant ne gâte la semence ; on ôte ce pleïon quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë dix ou douze jours aprés est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en salade, cela s'entend si les glaces & les neiges, ou méme la chaleur de la couche ne sont pas excessives. La méme chose se fait pour le Cerfeüil & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'egard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures on les plante sur la couche de la méme maniere qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves on ne les met guéres germer ;

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

leur peau eſt ſi tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en boüillie.

J'ay expliqué la maniere de ſemer ces raves dans les Ouvrages de Novembre où il eſt parlé de préparer les ſecours de Janvier, Février & Mars.

Il eſt à propos d'avoir ſemé au commencement de ce mois, ou même en Novembre & Decembre quelque couche de Perſil pour en avoir de nouveau au Printems, en attendant que celuy qu'on doit ſemer en pleine terre à la fin de Février ſoit venu en ſa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groſeillers, &c. il n'y a autre choſe à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou ſix pouces de terre, en ſorte que ces branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extremité ſorte dehors de cinq ou ſix pouces; les branches ainſi couchées demeurent en cet état juſqu'au mois de Novembre enſuite que s'étant enracinées on les leve, c'eſt à-dire on les détache, ou ſévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a beſoin.

Pour emmanequiner, emporter, ou encaiſſer des Arbres, on remplit de terre à demy ces mannequins, ces pots & ces caiſſes, on taille les Arbres de la maniere que j'ay décrite dans le Traité des Plans, & on les plante, mettant les mannequins & les pots tout-à fait en terre, & laiſſant les caiſſes ſans les mettre en terre.

Pour emporter des oignons de Tubereuſes, Joncquilles, Narciſſes de Conſtantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien ſoigneuſement avec des chaſſis, des cloches, des paillaſſons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers il en faut avoir en caiſſe; faire en Janvier une couche ſourde, mettre les caiſſes deſſus, avoir des chaſſis de verre qui ſoient quarrés, & hauts de ſix à ſept pieds, & qui ſoient faits exprés pour les appliquer contre un mur expoſé au Midy: ce fumier échauffé, échauffe la terre qui eſt dans la caiſſe, & par conſequent fait que le Figuier pouſſe: ou réchauffe cette couche ſourde quand elle en a beſoin, & on prend grand

ſoin

soin de bien couvrir ces chassis pour empêcher que le froid n'y pénetre.

Pendant tout le mois de Janvier on continuë de semer sous cloche & sur couche, des Laituës à replanter de la maniere expliquée dans les Ouvrages de Decembre, & on continuë aussi d'en replanter sous cloche, soit en Pepiniere, soit en place, & à l'égard des semées on peut ne les par couvrir de terreau si on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche pour l'aprocher bien prés du terreau: on fait la même chose à l'égard du Pourpier qu'on seme sous cloche sur couche, on ne ne sçauroit jetter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade, il faut semer sous cloche de la Cresse blonde, & la semer assez clair, & attendre qu'elle ait poussé la seconde feüille avant que de la cueillir; il faut semer assez clair ces graines de Laituës afin qu'elles puissent devenir grandes, & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printems, sont la Cresse-blonde, & aprés cela la Royale, la Courre, & sur tout la Coquille, &c. on seme aussi sur couche dessous cloche de la Porrée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloze, de la Bonne-dame.

La bonne maniere de faire des tranchées & des foüilles de terre, n'est pas, comme on les faisoit cy-devant, ou l'on jettoit hors de cette tranchée, toutes les terres pour les y rejetter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord un jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toise, c'est à dire jetter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois, en ce qu'à la fin de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres qui sont sorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jettet pour la remplir les terres qui sont à foüiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant

une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, ce remuëment fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois ou quatre hommes foüillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui repande le fumier sur ce talus; par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trépignée comme elle est chez les Jardiniers, qui font premierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent enfuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entierement remplie à demeurer.

OUVRAGES DE FE'VRIER.

DANS ce mois cy on continuë de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois precedent, si on a eu la prévoyance & la commodité de les y commencer, ou au moins on se met à les commencer tout de bon.

C'est pourquoy on se met à labourer la terre si les gelées le permettent, & sur la fin du mois, ou plûtôt vers la my-Mars, ou même plus tard, c'est à-dire vers la my-Avril on seme en pleine terre ce qui est long-tems à lever, par exemple toutes sortes de racines, Carottes, Pannais, Cherüis, Bete-raves, Scorsonneres, & sur tout le Persil.

On seme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Féves de marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre semée dés l'Automne à quelque bon abri, on les replante sur couche sous cloche pour les faire pommer de bonne heure: on y replante sur tout les Crespe-blondes qu'on a semé dés le mois precedent, elles réüssissent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à semer un peu de Pourpier vert sous cloche, le doré est trop delicat pour y être semé devant le mois de Mars.

On réplante des Concombres & des Melons, si on en a

d'assez forts, & tout cela sur couche à quelque bon abry, soit par des murailles, soit par des brises-vens.

On seme aussi à la fin du mois sur couche des fleurs annuelles à replantet à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on seme aussi les premiers Choux pommés, si comme on doit, on n'en a pas en pepiniere à quelque bon abry de ceux qu'on doit avoir semé dés le mois d'Aoust, & replanté en Octobre en Pepiniere : on replante ceux-cy en place, prenant grand soin de n'en replanter pas un qui paroisse commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes sortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne ; & propremeut dés la my-Février, pour peu que le temps soit beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'Ouvrages.

On fait seulement les couches dont on a besoin pour Raves ; petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On est soigneux pour entretenir les réchauffemens d'Asperges, & de cueillir celles qui sont bonnes.

Pour entretenir les réchaufemens des Fraisiers sur couche.

On dépalisse entierement les Espaliers pour les tailler plus commodement, & ensuite on les repalisse de nouveau.

En quelque temps que ce soit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau, ou autrement elles se fanent, & demeurent trop piquantes.

On continuë de planter des Arbres, quand le temps & la terre le permettent.

OUVRAGES DE MARS.

AU commencement de ce mois on s'aperçoit bien qui sont les Jardiniers qui ont été paresseux, en ce qu'ils ne fournissent rien de tout ce que les diligens & habiles fournissent, & en ce que leur terre n'est pas encore pour la plûpart ensemencée si le temps a été assez favorable pour cela, il n'y a plus de temps à perdre pour les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & dont nous avons

parlé pour les Ouvrages de la fin de Février, les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches enſemencées de leurs graines, afin que les arroſemens, & les grandes Pluyes ne battent point trop la terre, & n'en endurciſſent la ſuperficie, de maniere que les graines ne puiſſent y lever, ils doivent reborder avec un Rateau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arroſemens y tienne, & ne s'épande dans les ſentiers : enfin pour peu qu'ils ayent l'eſprit de propreté, ils ôtent ſans y manquer toutes les pierres que le Rateau trouve en paſſant.

La maniere de faire que les graines ſoient bien couvertes de terre, eſt de herſer, c'eſt à dire mouver extrêmement cette terre enſemencée, ce qui d'ordinaire ſe fait avec une fourche de fer.

On fait à la my Mars ſans plus tarder les couches pour replanter les premiers Melons.

On ſeme en pleine terre à quelque bon abry tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des Laituës, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May, ſçavoir les Crepes-blondes, les Royale & Belle-garde, la Perpignane qui eſt verdâtre, l'Alſange, les Chicons, la Gene-verte, & la rouge & la blonde, elles ſont prés de deux mois en terre, devant que d'être aſſez fortes pour replanter, & on ſeme des Choux pommez pour l'arriere ſaiſon, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril, & au commencement de May, & s'ils ſont trop ſerrés, on en replante en Pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On ſeme des Raves en pleine terre parmy toutes les autres ſemences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles ſont bonnes à cueïllir au commencement de May, devant que ny les Oſeilles, ny le Cerfeuil, ny le Perſil, ny la Ciboule, &c. ſoient aſſez fortes pour en être incommodées.

On ſeme de la Bonne-Dame en pleine terre.

On ſeme à la my Mars des Citroüilles ſur couche pour les réplanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au ſortir de la couche, que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May ſi ce n'eſt des Laituës, il

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

faut que la terre soit un peu échauffé pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche ; où les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On achève de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plan des Fraisiers, qu'on avoit en Pepiniere pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de Passe pierre ; elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquefois à l'annee d'aprés pour la replanter dans les pieds de murs.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de pois, car asseurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-cy doivent estre de ces gros pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprés pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On seme dés le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est à propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille étant ainsi mouillée se puisse réchauffer plus aisément.

On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la my-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Aoust & de Septembre, le Celeri est d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en séme en méme

tems un peu ſur couche, pour en avoir de hatifs.

On labour les pieds des Arbres fruitiers pour avoir acbevé de les labourer devant qu'ils ſoient en fleur: la gelée eſt plus dangereuſe dans les terres fraîcbes labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir nn peu les Artichaux, & on ne commence gueres à les labourer que quand la pleine Lune de Mars eſt paſſée, elle eſt d'ordinaire fort dangereuſe, tant pour eux que pour les Figuiers, & ainſi à l'égard de ceux cy, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'eſt aſſez qu'ils le ſoient à demy, & on leur ôte le bois mort, ſoit qu'il ait été gelé, ſoit qu'il ſoit mort d'une autre maniere.

A la my-Mars, ou même devant, ſi le temps eſt un peu doux, on commence à ſemer ſur couche ſous cloche du Pourpier doré, & on continuë d'en ſemer du vert.

On replante en place les Choux pommés & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepiniere à quelque bon abri dés le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui cnmmencent à monter, c'eſt à dire à allonger leur tige.

On ſeme ſur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'Aſperges en Pepiniere, pour en avoir ſa proviſion, & cela ſe ſeme comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Aſperges dont on a beſoin, & nn prend pour cela, ou du beau plan d'un an, ou du plan de deux.

La maniere de planter le plan d'Aſperges eſt de mettre deux ou trois pieds enſemble, étendre proprement leurs racines ſans les rogner que fort peu ſi on ne veut, & enſuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en écbiquer à un pied & demy l'un de l'autre: la planche doit avoir pour l'ordinaire quatre bons pieds de large pour y en mettre trois rangs, mais ſi on a deſſein d'en récbauffer l'Hiver, il ne faut faire les planches que de trois pieds; & il eſt à remarquer que ſi on eſt en terre ſéche, il faut creuſer la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les ſentiers en dos de bahu: cette terre ſert à recouvrir petit à petit, d'année en année le plan qui ſe

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

fortifie, & fort pour ainſi dire de terre; que ſi on eſt en terre humide & fort fraiche, le mieux eſt de ne point creuſer la planche, & au contraire la tenir un peu plus haute que le ſentier, afin que les eaux d'Hyver y deſcendent, & ne faſſent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop grande humidité: il faut ſoigneuſement ſarcler pendant l'Eſté les Aſperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars devant qu'elles commencent à ſortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demy-pied de profondeur, pour donner plus de liberté de ſortir aux jeunes Aſperges.

Les Raves ſemées à champ ſur couche, ne ſont d'ordinaire ny ſi belles, ny ſi bonnes que celles qui ſont ſemées dans des trous, & ſont plus ſujettes à devenir creuſes & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir juſques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May; tous les autres mois de l'année en produiront aſſez en pleine terre, ſi on prend ſoin d'en ſemer de tems en tems, & peu chaque fois, & que ſur tout on les arroſe amplement.

Au commencement du mois ira le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & ſur tout le blanc, les gouſſes-d'Ail, la graine & les gouſſes d'Echalottes, les Choux blancs, les Pancahers, &c. On ne les Laitues qui devroient pommer, & ne le font pas, ce lieu les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée ſur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May: ſemer les fleurs annuelles auſſi ſur couche pour les replanter à la fin de May, ſçavoir les Paſſe-velours, les Oeillets d'Iode, les Rozes-d'Inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, ſoit en place, ſoit en manequin.

On donne le premier labour à toutes ſortes de Jardins; tant pour les rendre agreables pendant les Fêtes de Pâques, que pour diſpoſer la terre à toutes ſortes de plans & de ſemences.

Source gallica.bnf.fr Bibliotheque nationale de France

On met en terre les Amandes qui ſont germées, & on leur rompt le germe devant que les replanter.

On ſeme dans les parterres, de la graine de Pavos, & de pieds d'Alloüette, qui fleuriront aprés ceux qui ont été ſemez en Septembre.

On plante les Oculus-Chriſti.

On ſeme vers le vingt du mois ſur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois aprés à quelque bonne expoſition, ou au pied de quelque Arbre.

OUVRAGES D'AVRIL.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celuy-cy, la terre commence d'être tres-propre, non ſeulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y peut planter ou ſemer, Laituës, Porrée, Choux pommés, Bourrache, Bugloſe, Artichaux, Eſtragon, Baume Violette, &c. Devant le mois d'Avril elle eſt encore trop froide, aprés le mois d'Avril elle commence d'être trop ſéche, on regarnit les places où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon ſuccés, ſoit par la gomme, ſi ce ſont fruits à noyau, ſoit par de miſerables petits jets en route ſorte de fruitiers: mais pour cette importante reparation il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaiſir de mettre de ces Arbres tout auprés de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait aſſûrée; ſi elle eſt évidente on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituer, & pour cela on prend des tems ſombres & pluvieux.

On fait la ſeconde taille aux branches des Pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir juſques ſur l'endroit où il y a du fruit noüé, & ſi quelques-uns de ces Pêchers ont fait ſur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois aprés la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

en branches à fruit, & les tenir bas quand on en a besoin, qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les Pois semez en bonne exposition dés la my Octobre doivent commencer vers la my Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par consequent il les faut pincer : la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblable aux premieres, & ainsi pour fortifier les premieres on coupe ce nouveau bras immediatement au dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les Melons & les Concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Esté, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques couches de Champignons en terre neuve ; j'ay dit ailleurs la maniere de les faire.

C'est dans ce mois qu'est la Lune, qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & sécbe, & il en perit beaucoup d'Arbres nouveaux plantez, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur au tour du pied, à l'endroit où on peut juger que sont les extremitez des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est à dire on arrache les méchantes berbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisiers, aux Pois, aux Laituës replantées, & même on serfoüit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluyes qui viendront.

A la my-Avril on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair semée, rien ne monte si aisé-

ment en graine que cette Chicorée.

On ſeme en place à la my Avril les premiers Cardons d'Eſpagne, & on ſeme les ſeconds au commencement de May; les premiers ſont d'ordinaire un mois à lever, les autres ſont environ quinze jours.

On ſeme encore de l'Oſeille dans ce mois, ſi on n'en a pas ſa proviſion, & on la ſeme, ſoit en planche, & cela par rayons, ce qui eſt aſſez propre, ou à plein champ, ce qui eſt le plus ordinaire, ou bien on en ſeme ſur le bord des quarres pour ſervir de bordure.

On en replante auſſi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & ſur tout de celle de la grande eſpece, ſoit que la neceſſité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, ſoit qu'on le faſſe à deſſein.

On fait la même choſe pour du Fenoüil, pour de l'Anis, & ſi les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu de l'air aux Melons qui ſont ſous cloche, pour continuer de leur en donner petit à petit davantage juſqu'à la fin de May qu'on ôte tout à fait les cloches ſi on eſt en bon climat: on ſe ſert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plan s'y eſtiolle, & ſi aprés y avoir donné un peu d'air, le froid eſt capable de gâter les bras & les feuilles qui ſortent, on prend ſoin de les couvrir d'un peu de litiere ſéche.

A la fin du mois on replante des Raves priſes ſur les couches où on en a élevé, afin d'en preparer une bonne proviſion de graine, & on choſit pour cela celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garni de feüilles; on n'a qu'à faire dans une ou pluſieurs planches un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & preſſer enſuite la terre contre la Rave, les trous ſeront à un pied l'un de l'autre, & enſuite on les arroſe, ſi la pluye n'en épargne pas la peine.

On choiſit parmy les Laituës pommées, tant celles d'Hyver, qui ſont la Coquille & la Jeruſalem, que les Crêpe blondes élevées ſur couche & ſous cloche, une partie de celles qui ſont les plus belles, pour les planter toutes enſemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine; cela ſe plante auſſi avec le plantoir.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhuë, Absinthe, &c.

On replante des Laituës du Printemps pour pommer, & voicy à peu prés leur ordre & leur suite, la Crêpe blonde est la prémiere & la meilleure comme la plus tendre & la plus delicate, mais il luy faut de la terre douce & legere, ou sur tout une couche pour y en planter sous cloche dés le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne luy convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë-George, la Petite rouge, la Royale, la Belle-gardre, & la Perpignante suivent aprés: la Royale est une tres belle & grosse Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-cy est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, & l'Aubervilliers & l'Autriche leur succedent, & ne monteot pas si aisément en graine que les precedentes: enfin vienoent les Alfanges, les Chicons & les Imperiales, qui sont Laituës à hier: la Laituë de Genne, tant la rouge que la blonde & la verte sont les dernieres pour l'Esté; il en faut replanter beaucoup dés le commencement de May pour être bonnes vers la Saiot Jean, & tout le reste de l'Esté; c'est de toutes les Laituës celle qui resiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en elever de la graine il en faut avoir semé sur couche, sous cloche dés la fin de Février pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'estre bonne à replanter à la my Septembre, pour fournir avec la Genne le reste de l'Automne: on seme dés la fin d'Aoust la Coquille, ou Laituë d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës pour les faire connoître par là, leur difference ne consistant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus, ou en peu moins verte ou frisée: c'est assez que les curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux Marchands; l'usage apprend à les connoître, les deux Crépées sont ainsi nommées

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

à cauſe que leurs feuilles ſont friſées ; les Laituës qu'on nomme rouges ſont aiſées à connoître par leur couleur ; la Coquille a la feüille fort ronde avec une grande diſpoſition a ſe fermer en coquille.

Il y a une infinité d'eſpeces de Laituës ; les plus miſerables ce ſont celles qu'on appelle Langues de chat, elles ſont fort pointuës, & ne pomment point : la Laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'eſt guére bonne pour les Salades, elle eſt meilleure pour le potage, elle a cependant une grande diſpoſition à être amere.

Il ne faut pas manquer de ſemer de quinze jours en quinze jours un peu de Laituë de Gennes, pour en avoir toûjours de bonne à replanter pendant tout l'Eſté juſqu'à la my-Septembre.

Il faut ſoigneuſement, & ſur tout pendant la pluye faire la guerre aux Limaſſons & aux Limaſſes qui ſortent des murailles, où ils ſe forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles plantées, & les Choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les Roux-vents regnent, comme c'eſt leur ordinaire pendant ce mois-cy, il faut arroſer amplement & ſoigneuſement tout ce qui eſt du Potager, à la reſerve des Aſperges.

On continuë de tailler les Melons & les Concombres, on en plante de nouveaux ſur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en ſeme en pleine terre dans de petites foſſes pleines de terreau, & qui ſoient ſemblables à celles dont j'ay cy devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraiſiers dans les bois pour en faire des Pepinieres à quelque endroit du Jardin on en plante deux ou trois pieds enſemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela ſi on eſt en terre ſéche, dans une planche creuſe de deux ou trois pouces pour retenir & conſerver l'eau des pluyes, & des arroſemens, ou à quelque planche voiſine des murs du Nord.

On œilletonne les Artichaux auſſi tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a beſoin d'en planter, deux dans chaque foſſe creuſe de trois ou quatre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demy, chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux fleurs à l'imitation des Maréchez qui sont bons ménagers de leur terre, les deux pieds d'Artichaux que l'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignez d'un bon demy pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûtumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jassemins; & on les taille.

On taille la Vigne dés les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la my-Mars, & on taille plûtôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce tems-cy celles qui n'ayant pas germé avec les autres avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins dés le commencement du mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couverte, soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plans qu'on a mis, à la reserve des Chicorées, Celeri, des Choux fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la my May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dés le commencement de ce mois, & particulierement il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots: on seme les seconds à la my May, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois; on seme aussi d'autres Feves dés la my-Avril.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

C'eſt dans ce tems-cy que les Fraiſiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'eſt à dire les Fraiſiers qui fleuriſſent beaucoup, & ne noüent point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliere pour eux, ils ſont faciles à connoître par leurs gros montans courts & velus, leur fleur tres-large, leur feüille grande, veluë, & preſque picquante, mais pour les coucous il eſt difficile de les connoître, & ſur tout juſques à ce que leurs montans ſoient faits: la plûpart d'entr'eux ſont Fraiſiers qui ont dégeneré, ainſi les feüilles des bons & des mauvais ſe reſſemblent aſſez, mais ces pieds degenerez en font enſuite par leurs traînaſſes une infinité d'autres qui ſont tres beaux, & par conſequent fort trompeurs: ceux qui les connoiſſent s'apperçoivent bien qu'ils ſont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin ſi on n'eſt extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plan, qui impoſe par ſa beauté, ou ſe trouve en peu de tems reduit à n'en avoir plus d'autres, c'eſt à luy que convient particulierement le proverbe de *belle montre & peu de rapport.*

On ſeme les derniers Concombres vers le dix ou le douze du mois pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraiſiers, & en arracher même quelques uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer c'eſt ôter les dernieres fleurs, & derniers boutons de l'extrêmité de chaque montant, pour n'y en laiſſer que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers ſur ces mêmes montans, & qui en effet ſont les plus prés de terre.

C'eſt particulierement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui eſt ſi feconde, & ſi vigoureuſe en ſes productions, qu'il faut avec tout le ſoin poſſible parcourir les Eſpaliers, pour retirer de derriere les écbalas les branches qui s'y ſont gliſſées, ſoit les menuës, ſoit particulierement les groſſes: c'eſt pendant ce même tems que ſe doit faire la troiſiéme taille des Pêchers, & des autres

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Fruits à noyau : la deuxiéme s'eſt faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit eſperé. Dans celle-cy on conte que les fleurs qui doivent nouer ſont nouées, & partant il ne faut icy conter pour Pêches veritables que celles qui ſont bien nouees, & même qui ſont aſſez groſſes ; parce qu'enfin il en tombe aſſez juſques-là, quoyqu'elles paroiſſent être bien nouées ; il eſt donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laiſſées longues pour fruit, & qui non ſeulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut être pouſſent foiblement, c'eſt-à-dire font de tres petits jets, ou ne font ſimplement que des feuilles ; il faut reduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un ſeul jet, ou deux au plus, & generalement racourcir toutes les branches qui ne paroiſſent pas vigoureuſes, ou paroiſſent brûlees par les roux-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre la charge qu'on luy doit ſelon ſon plus ou ſon moins de vigueur : & ainſi il en faut laiſſer beaucoup aux Arbres vigoureux, & ſur tout s'ils ſont venus de noyaux, & en laiſſer peu à ceux qui ſont foibles, & toûjours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant ſoin que tant que faire ſe pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à ſon extremité : cette troiſieme taille ſe doit faire devant que de paliſſer, ou au moins en paliſſant.

C'eſt auſſi en ce tems-cy qu'il faut pincer c'eſt-à dire rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers ſont venus ſur la groſſe taille de l'année, afin de leur en faire pouſſer trois ou quatre mediocres qui ſoient en partie pour fruit, au lieu d'une qui ſeroit reſtée ſeule, & à bois ; cela ſe doit faire particulierement ſur les fort groſſes qui pouſſent à l'extrémité de l'arbre haut monté, quand en effet il eſt déja aſſez elevé, cela ſe fait quelquefois, mais rarement ſur celles qui pouſſent en bas quand on a beſoin de garnir quelque vuide qui s'eſt fait auprés de tres groſſes branches, ſoit jeunes ſoit vieilles qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver ; ces groſſes ſont aſſez ſujettes à ne rien pouſſer, ou a devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes que les nouvelles qu'elles produiſent au Printems.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il n'eſt pas à propos de pincer tous les autres Fruitiers à la reſerve des greffes, qui ayant été faites ſur de gros pieds ont commencé de pouſſer avec beaucoup de vigueur, les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop dégarnis, ſi cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faiſoit produire beaucoup de branches qui ſe trouveront bonnes; au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile, on a beau pincer hors de telles occaſions, il n'en arrive aucun avantage; le pincer s'étend auſſi quelquefois ſur les Figuiers, mais cela ne ſe fait qu'à la fin de May, comme je l'expliqueray cy-aprés.

OUVRAGES DE MAY.

LEs effets de la vegetation pendant le mois de Mars n'ont été, ce ſemble, que de petits coups d eſſay de la nature qui ſe prepare à quelque choſe de grand; des Arbres fleuris, des feüilles ſortis, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur que de la foibleſſe. Nous avons vû enſuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril des Fruits noüés, des jets allongés; des ſemences naiſſantes, &c. mais enfin quand on eſt au mois de May c'eſt tout de bon que cette mer de la vegetation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des fruits groſſiſſans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'eſt pour lors que les Jardiniers ont grand beſoin d'être ſur leurs gardes pour ne voir pas tomber leur Jardin en deſordre: car ſûrement s'ils ne ſont extrêmement ſoigneux & laborieux, tout eſt à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes ſemences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confuſion, & partant c'eſt à eux de veiller avec beaucoup d'application à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, & par ce moyen ils ſont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le luſtre & tout le merite qui leur eſt dû.

Les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Les Pois verds qu'ils ont semé en costieres au mois d'Octobre vont commencer la recompense de leurs peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, devant que de venir en plateaux, & trois semaines aprés ils demandent à sortir de leurs cosses;) cependant vers le sept ou huitiéme du mois il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, & les Cardes, des Porrées, &c. si on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas, & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hyver. On acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez & éclaircis; on achéve d'en replanter de nouveaux: les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoiqu'il ne parroisse aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils soient assez gros & blancs, on peut s'assûrer que la plûpart donneront de beaux fruits en Automne, & dans la verité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce tems-là sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de mediocres & sur tout à quelque bon abry pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres Pommes au Printems: ceux qui en ont donné l'Automne ne vont pas si vîte que ceux cy: ensuite la Porrée pour Cardes se doit planter presque en même tems, & elle est bien placée si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est à dire un pied de porrée entre deux pieds d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre, car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sacler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais sur tout on en voit nouer au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On range en même tems les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut : ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin : car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & le premier de ceux qui n'ont pas encore commencé de l'être, on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étendue, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir estre pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile & pernicieux, inutile en ce qu'il le faudroit oter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets necessaires : bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent estre, sans en lier plusieurs ensemble, & sans en ôter, ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher ; ce qu'étant il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort, en esperance que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruits ; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la necessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche qui paroît propre à le faire,

On lie les greffes, soit à leur souche, soit à des bâtons mis exprés, pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent

On seme amplement de la Laituë de Gennes, & on en plante, & d'autres aussi

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter de faux jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout à-fait s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons ; mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

craindre dans l'Arbre, il eſt neceſſaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre; un ſecond jet deviendra bien plus vigoureux, ſi on luy ôte celuy, qui étant à l'extremité de la taille, étoit compté pour le premier.

On ſeme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: celle-cy peut blanchir en place, c'eſt à dire ſans être replantée, ſi elle eſt clair ſemée & bien arroſée pendant tout le mois; on prend le tems de quelques pluyes pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guéres d'y en venir, comme auſſi prend-t-on ce tems-là pour remettre des Arbres en mannequin à la place des morts, ou de ceux qui recbignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne eſperance: la maniere de s'y preodre eſt de faire un trou capable d'y ranger le mannequin, l'y mettre enſuite, garnir ſoigneuſement de terre tout le tour du mannequin, la preſſer même avec le pied ou avec la main, & auſſi-tôt y verſer tout au tour deux ou trois cruchées d'eau pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en ſorte qu'il n'y reſte pas le moindre vuide du monde: il eſt neceſſaire de recommencer ces arroſemens deux ou trois fois pendant le reſte de l'Eſté,

On replante encore de la Porrée, & on choiſit pour cela la plus blonde de celle qui eſt venuë des dernieres ſemences, elle eſt plus belle & meilleure que la verte.

On continuë la Pepiniere de Fraiſiers juſqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne ſeme plus d'autres Laituës que de la Gennes paſſé la my May, toutes les autres montent trop aiſément.

On replante des Melons & Concombres en pleine terre, & cela dans de petites foſſes pleines de terreau; on plante auſſi des Citroüilles dans de ſemblables trous éloignez de trois toiſes; elles ont été elevées ſur couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque choſe pendant cinq ou ſix jours, à moins qu'il ne pleuve,

le grand Soleil les fait faner, & souvent perir.

On continuë de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece : on rame, si on veut, les autres qui sont forts aprés les avoir bien serfoüis : les Pois ramez donnent plus de fruit que les autres.

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le temps commence d'être en seureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin, il faut voir leur culture dans le Traite fait pour cela ; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la serre, pour accoûtumer les Orangers au grand air.

On taille les Jasmins en les sortant, c'est à dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demy pouce prés.

A la fin du mois on commence à faire les premieres tontures des palissades, des Bouis, des Filarias, Ifs, Espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les plantes roussissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à vûë d'œil ; on arrose aussi les Arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre ou cinq pouces autour de l'extremité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris, & aprés cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Celery à la fin du mois, & on a deux manieres de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche mettant les rangs & les pieds de Celery éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir réhausser de terre par le moyen de celle qu'on a sorti des rayons, & qu'on a élevé sur les planches voisines : ou bien on le replante en

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pleine terre en la même distance que cy devant ; & à la fin de l'Automne aprés les avoir liés de deux ou trois liens, on les éleve en mote, pour les replanter tout le plus prés qu'on peut les uns des autres, afio de les couvrir de grand fumier sec plus aisement, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se deffendent de la gelée.

Vers la fin du mois on commence de lier la Vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en Espalier, aprés avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois aprés ; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust, & ceux là fleurissent de même si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dés qu'il se peut on épluche les Abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'une auprés de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse ; on peut faire à la fin du mois le même épluchement aux Pêches & aux Poires si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop & en ce temps là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver : les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May les jets des Arbres d'Espalier sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme j'ay dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revûë exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution ; beaucoup de jeunes jets se broüissent, & beaucoup deviennent tous tortus, tous raboteux, rabougris, & recroquebillez, & leur feuilles pareillement ; il faut vers la pleine Lune ôter ces feüilles broüies & recroquebillées ; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit : il faut tailler,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

les Figuiers, & sur tout ceux des caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmy les autres semences, comme on a du faire pendant les deux mois precedens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse & séche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans les pierres qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'Oeillets pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. ou 8 de la Lune de May leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce plan devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent pris terre devant l'Equinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoze.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpe-vertes, & des Aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons & les Imperialles.

Il faut faire la guerre aux gros-Vers-blancs, qui dans ce temps-cy détruisent les Fraisiers & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes qui mangent entierement les feüilles des Groseillers, & font par là perir les Groseilles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il faut auſſi à la fin de May éclaircir les racines qui levent trop druës, & replanter ailleurs les arrachées, ſçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narciſſes blancs doubles, quoique tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

OUVRAGES DE JUIN.

JE redis icy la même choſe que j'ay déja redite au commencement des Ouvrages de chaque mois, c'eſt à dire qu'il faut faire dés l'entrée de celuy-cy tout ce qu'on n'a pu faire le mois precedent; & même il faut continuer tous les mêmes Ouvrages, à la reſerve toutefois des couches qui ne ſont plus neceſſaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois; ils ſerviront pour le Printemps ſuivant, étant bien arroſez; les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne penetre pas juſqu'à la racine, & ainſi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur tout dans les terres ſéches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer, & moins ſouvent, & plus amplement, par exemple les Artichaux dans les terres legeres ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la my-Juin on replante le Porreau à demy-pied l'un de l'autre dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'aprocher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres plantes qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de ſemer de la Chicorée & de la Laituë de Gennes, pour en replanter au beſoin le reſte de l'Eſté: on recueille la graine de Cerfeuil qui eſt la premiere de l'année à monter ſur le Cerfeuil ſemé d'Automne, c'eſt à

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse sécher : ensuite on les bat comme le Bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Aoust, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement friands ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux : il les faut mettre à un pied & demy l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder toutes les tontures de palissades, & de bouis, en sorte qu'elles soient faites au moins à la Saint-Jean, pour avoir le temps de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement & tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine à une demy cruchée pour chaque pied.

Dés la my-Juin on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur tout les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'Ecusson : le bon temps est toûjours devant le Solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir, & de se fendre : on donne communement un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps-cy, & le bon temps à labourer pour les terres séches est un peu, ou devant la pluye, ou immediatement aprés, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau penétre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs : & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer : les Jardiniers soigneux font

font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averſes d'eau qui viennent en ces temps cy par les orages, & cela ſur tout ſi leurs terres ſont legeres: ils font le contraire, ſi leurs terres ſont trop fortes, pour faire écouler les eaux hors des quarrez, comme j'ay dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'Oeillet ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour ſoûtenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainſi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non ſeulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais auſſi la plupart des montans pour n'en conſerver qu'un des plus beaux & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre au gros vers blancs, qui détruiſent les Fraiſiers & les Laituës pommées.

On cultive ſoigneuſement les Orangers ſuivant la maniere que j'ay expliqué dans le traité de leur culture.

Le Pourpier ſauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure juſques à la fin de Juillet, il faut prendre ſoin de le bien ratiſſer.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois: leurs feüilles étant pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On ſeme des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

OUVRAGES DE JUILLET.

CE mois-cy demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois precedent, & continuer les mémes ouvrages à la reſerve ces couches; les grandes chaleurs ſans les arroſemens font de grands dégats & avec de frequens arroſemens font faire de belles productions.

C'eſt dans ce mois qu'on recuëille beaucoup de graines,

& qu'on ſeme des Chicorées pour l'Automne & pour l'Hyver : on ſeme de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On ſeme encore quelques Ciboules & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arroſez, pour en avoir au commencement d'Aouſt

Si la ſaiſon eſt fort ſéche, on commence à la fin du mois, à greffer à Oeil dormant ſur les Coignaſſiers & ſur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On ſeme de la Laituë Royale.

On ſeme pour la derniere fois des Pois quarrez à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulierement les Pêchers font pluſieurs jets ; on commence à la my Juillet à marcoter les Oeillets, ſi les branches à marcoter ſont aſſez fortes pour cela ; autrement il faut attendre au mois d'Aouſt, & juſques à la my-Septembre.

OUVRAGES D'AOUST.

DEs la my Aouſt on commence de ſemer les Eſpinars pour la my Septembre, & des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'Automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraiſiers en place qu'on a elevez en motte.

On recuëille les graines de Laituës & des Raves, d'abord qu'une partie des coſſes paroiſſent ſéches ; enſuite on arrache le pied, & on met le tout ſécher

On recuëille auſſi la graine de Cerfeüil, de Porreau, de Ciboules, d'Ognons, d'Eſchalottes, & de Rocamboles.

On ſeme des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois on ſeme à quelque bonne expoſition des Choux pommés, pour les remettre en pepiniere à quelque autre bon abri, où ils doivent paſſer l'Hyver, & être

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

replantées en place au Printems.

On ſeme tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne expoſition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter aprés l'Hyver, ſoit en pleine terre au mois de Mars, ſoit ſur couche dés le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere.

On peut ſemer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année ſuivante dés le mois de Juillet, & il eſt bon de replanter ceux-là au mois de Mars enſuite.

On arroſe beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignannes qui ſont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On ſeme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On tond les paliſſades pour la ſeconde fois.

On acheve de paliſſer, & on commence à découvrir petit à petit les fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, ſçavoir les Pêches, les Pommes d'Api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien ou de deux, ou de trois, ſi elle eſt bien grande: celui d'en haut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle créve par le côté en blanchiſſant.

Dés la my-Aouſt on commence à couvrir de terreau les Oſeilles qu'on a coupées bien ras pour les remettre en vigueur; c'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pourroient pourrir ſi on y en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'Oſeille & du Cerfeüil, & des Ciboules.

On arrache les traînaſſes des Fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux; & quand il n'y a plus de fruit, ce qui eſt de la fin de Juillet, ou au commencement d'Aouſt, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en faſſent de nouvelles

On coupe auſſi tous les vieux montans d'Artichaux,

les Pommes en étant ôtées.

On seme encore des Epinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On sort les Oignons de terre, quand les montans commencent à seicher : & on les laisse dix ou douze jours à l'air pour se seicher devant que de les serrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en hiasse, autrement ils s'échaufferoient étant serrez devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille les Echalottes dés le commencement du mois, & on sort l'Ail de terre.

A la fin d'Aoust les Fleuristes mettent en terre leurs Hyacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Imperialles.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches guespes qui mangent les Figues, les Muscats & autres fruits, & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempee avec un peu de miel : ces Mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces Fioles, & y perissent dans l'eau ; il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la Fiole presque pleine de ces petits malheureux Insectes.

Quaod le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'ensuit pas que tous les autres le soient : les beautez de l'Oeillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feuilles des Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la tere, en empêchant que la seve ne sorte en dehors.

Il fait encore trés bon marcotter les Oeillets.

OUVRAGES DE SEPTEMBRE.

LA terre des Jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois cy, en sorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des Plantes Potageres, soit semées,

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

soit replantées, ce qui n'eſt pas ſi neceſſaire les mois precedens, tant parce qu'on en reſerve beaucoup pour les Plantes d'Hyver, ſçavoir Laituës, Chicorées, Pois, &c. que parce que certaines Plantes demandent un aſſés long-temps pour ſe perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas aſſez devant la fin de l'Automne.

On fait la même choſe qu'au mois precedent.

On fait des couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorrées, & lors plus prés à prés, que durant les mois précedens, c'eſt-à-dire qu'on les met à demy pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus ſi larges.

Il en faut replanter dans preſque toutes les places vuides dés le commencement du mois juſques vers le quinze, ou vingt, on ſeme à la fin du mois des Epinars pour la troiſiéme fois, & ceux-là ſeront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & ſur tout ceux qui ſont d'une eſpece plus verte.

On peut encore à la my Septembre ſemer quelque planches d'Oſeille, ou en replanter de vieille, elle pourra être aſſez forte devant les premieres gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraiſiers de la Pepiniere à la place des touffes mortes, & on les arroſe auſſitôt, comme il faut faire en tout temps les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, ſi on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les Pêchers ſur Amandier, & ſur d'autres Pêchers en place: la ſeve y eſt pour lors aſſez diminuée, pour ne pas noïer les Ecuſſons.

On lie avec de petit oſier, & en ſuite on envelope ſoigneuſement vers le quinzieme du mois de grande litiere, ou paille neuve, quelques Cardons d'Eſpagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours, & il faut prendre garde en les enveloppant de les tenir extremement droits, autrement ils ſe renverſent, & crevent ſur un des côtez, même pour empêcher que les grands vents ne les couchent ſur le côté.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

il les faut buter d'environ un hon pied de terre.

On replante ſur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepiniere à quelque hon abry, pour en replanter en place incontinent aprés l'Hyver.

On replante depuis le quinziéme du mois juſqu'à la fin, & à la my-Octobre, les Laituës coquilles à quelque bon abry & ſur tout dans les pieds des murs du Midy & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril ou de May,

On lie d'un lien ou deux par le has le Celery, & enſuite on le bute, ſoit avec du grand fumier fort ſec, ſoit avec de la terre ſéche pour le faire blanchir, & on prend ſoin de ne le point lier que par un tems fort ſec; la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, enſuite on coupe les extremitez des feüilles, afin qu'il n'y monte plus de ſéve qui y ſeroit inutile, ainſi elle demeure dans le pied, & le groſſit.

On lie auſſi les feüilles de quelques Choux fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre le terreau les Oſeilles coupées.

On ſeme des Mâches pour le Carême, les Réponſes ne vallent pas la peine d'être ſemées dans un Jardin; on en trouve aſſez le Printems dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'eſt particulierement dans ce mois-cy & pendant tout l'Automne que toutes ſortes de Jardiniers ſonhaitent de la pluye.

On tâche de faire perir avec des fioles pleines d'eau emmielées, les mouches & les guépes qui mangent les Figues, les Muſcats, les Poires, & autres fruits, &c.

On ſeme des Pavots & des Pieds d'alouette dans les Jardins à fleurs, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet devant ceux qu'on ſeme en Mars.

Dans ce mois cy, & le mois precedent on replante de la Chicorée parmy les Laituës à pommer: celles cy doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë, les arroſemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & ſec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, ſi c'eſt en terre ſa-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

blonneuſe doit avoir été ſemée depuis la my-Aouſt juſqu'à la ſaint Lambert qui eſt le dix-ſept de ce mois ; & ſi c'eſt en terre forte elle doit y avoir été ſemée un peu plûtôt, & en tout cas doit être ſemée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle ſoit aſſez groſſe pour replanter, c'eſt-à-dire groſſe à peu prés comme un doigt ; il la faut planter juſqu'à la my-Septembre, & l'eſpacer de ſix à ſept pouces, afin de la replanter une ſeconde fois, & plus prés à prés au commencement de Septembre, ſans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote, deux ou trois doigts avant dans la terre ſéche & ſablooeuſe, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte juſqu'au cœur ; cela étant elle ſe conſerve juſqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids, ne ſçauroit ſe conſerver l'Hyver.

OUVRAGES D'OCTOBRE.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois precedent, à la reſerve des greffes dont la ſaiſon eſt paſſée ; ſur toutes choſes on prepare le Celery & les Cardons ; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même ſur des vieilles couches pour les y pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la ſaint Martin.

A l'entrée du mois juſqu'au dix ou douze on ſeme des Epinars pour en avoir aux Rogations.

Et on ſeme auſſi le dernier Cerfeüil ſur terre, afin qu'il ſoit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année ſuivante.

Dés l'entrée du mois, ſi on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on ſe met à défaire les couches, & à faire des meules du fumier le plus blanc, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver ſur ces meules ; on met à part tous les terreaux, pour s'en ſervir au beſoin dans le tems des nouvelles couches ; & pour ce qui eſt du fumier le plus pourri, on le porte ſur les terres qui ſont à fumer.

A la my Octobre on remet dans la ſerre les Orangers, les Tubereuſes & Jaſmins, on les y range avec quelque

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

symetrie agreable, on laisse les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gele pas, & toûjours fermées la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme & calfeutre soigneusement les fenêtres & les portes.

On met les pots de Tubereuses sur le côté pour les égouter, & empêcher que les Oignons n'y pourrissent.

On commence de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que leurs feüilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de Laitués d'Hyver à de bons abris & de bonnes costieres à six ou sept pouces les unes des autres, il en perit assez pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la my Octobre les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire perir les mechantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette saison cy que la Campagne est la plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisement pénetrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux Mouches guépes qui détruisent les Figues, les raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeüil afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abry au Midy ou au Levant, ou méme sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura semé quand il en sera temps,

---

OUVRAGES DE NOVEMBRE.

DAns ce mois cy on commence à faire le Printemps par le moyen des couches sur lesquelles on seme des petites

petites salades, c'est-à-dire Laituës à couper, Cerfeüil, Cresson, &c,

On plante des Laituës pour pommer sous cloche, ou sous chassis; on y replante des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil macedoine; on y seme des Pois, des Féves, du Persil, Pimpernelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'est proprement icy le mois du grand travail pour éviter la disette, qui est une Compagne ordinaire de la saison morte pour ceux qui ont manqué de prévoyance; car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des paresseux, & ainsi dés le commencement du mois, quelque beau qu'il faisse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Celery, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures sur tout ce qui en a besoin pour éviter la destruction; & méme dés que le froid commence à se déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'est le temps propre pour faire toutes sortes de Plans d'Arbres, & de Groseilles, & de Framboises, & il fait bon continuer toûjours jusqu'à la fin de Mars, à la reserve quand il géle bien fort, ou que la terre est couverte de beaucoup de neige,

Pendant tout ce méme temps on met des Arbres & Arbustes dans des manequins qu'on place à quelqu'endroit particulier, & sur tout du côté du Nord; on y en met de tige aussi-bien que de Nains, & on tient un bon Memoire pour l'ordre des especes: ces manequins doivent estre à demy pied l'un de l'autre, enterrez si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ces mannequins les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, tout de méme que si on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits, & dans le milieu du mannequin ceux qui sont destinez à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en faloit, par exemple si c'est pour

les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nord, pour servir d'un petit abry en attendant qu'on couvre entierement, ou bien quand on eſt d'ailleurs fort preſſé d'ouvrages on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier ſuffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à meſure que le froid augmente : ceux qui n'ont point de ces ſortes de fumiers ſecs, peuvent ſe ſervir de feuilles qu'on ramaſſe dans les bois voiſins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux ou trois liens par bas, & en ſuite on les envelope de grand fumier ſec, ou de paille qu'on relie encore, ainſi que nous avons dit cy-deſſus en parlant des Cardons.

Dans les terres ſéches on bute un peu les Artichaux, cela ſeroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il eſt bon de laiſſer les Artichaux ainſi couvert juſqu'à ce que la pleine Lune de Mars ſoit paſſée, elle eſt d'ordinaire fort dangereuſe, & beaucoup de Jardiniers ſont cauſe de la perte de leurs Artichaux quand ils ſe laiſſent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures & à les labourer, tout au moins ſi on les découvre ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laiſſer le fumier tout proche pour le remettre ſi la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées ſoient venuës, on acheve de lier les Chicorées qui ſont aſſez fortes pour cela; & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre auſſi de la même maniere les autres Chicorées qu'on n'a pû lier, elles blanchiſſent ainſi toutes deux également, & il eſt fort à propos, ſi on a une ſerre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut des plus fortes, ainſi que nous dirons cy aprés.

On coupe les montans des Aſperges la graine en étant meure, laquelle on prend ſoin de ſerrer ſi on en veut ſemer le Printemps ſuivant; il ſeroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en periroit, que

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour le pied qui s'en poutroit avorter à faire de méchans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec pour ſerrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on l'arrache les pieds en motte devant que les gelées y ayent mordu, & on les plante fort prés à prés dans la ſerre; ce ſont par exemple toutes les racines, Carotes, Panais, Bete-raves; ce ſont les Artichaux qui ont des pommes, les verds ſont plus propres pour cela que les violets, ceux-cy ſont plus tendres, reſiſtent moins à la gelée & ſe pourisſent aiſement du côté qui tient à la tige, les autres ſont plus ruſtiques; ce ſont les Cardons d'Eſpagne, & les Choux-fleurs, les Chicorées, tant les blanches que les ſauvages, même le Porreau & le Celery, quoy que l'un & l'autre ſe puiſſent conſerver en pleine terre étant bien couverts; bien entendu & que quand le Celery eſt blanchi il le faut manger autrement il pourriroit, & il faut être ſoigneux d'en élever de tardif qui demeure petit en terre ſans être fort couvert, celuy-là ſert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui ſont voiſins des bois, font bien de faire ramaſſer des feüilles, non ſeulement pour s'en ſervir à couvrir, comme j'ay dit, mais auſſi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en eſt fort bon, & ſur tout pour ſervir de terreau.

On foüille les pieds des Arbres qui paroiſſent languiſſans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre enſuite de bonnes terres neuves.

On fait quelques couches à Champignon, la maniere de les bien faire & de choiſir un endroit de terre neuve, & tant que faire ſe peut, qu'elle ſoit legere & ſablonneuſe, de creuſer cinq ou ſix pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier ſoit de cheval ou de Mulet, & qu'il ſoit deja un peu ſec comme ayant eſté mis en pile depuis quelque temps: on fait enſuite la couche haute d'environ deux pieds, rangeant, & preſſant le fumier autant qu'on peut, en ſorte toutefois que la partie d'en haut

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

soit disposée en dos-d'Asne pour faire écouler à droit & à gauche les eaux qui pourriroient les fumiers si elles y penetroient ; ensuite de cela on couvre toute la couche d'environ deux pieds de la terre voisine, & par dessus cette terre on met encore trois ou quatre pouces de litiere, qui pendant l'Hyver puisse garantir du gros froid, & pendant l'Esté garantir du gros chaud les Champignons, qui doivent pousser au bout de quatre ou cinq mois.

On émousse les Arbres qui en ont besoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs, dont on doit avoir fait provision pendant l'Esté pour couvrir les Figuiers, tant ceux qu'on a en Espalier, que ceux qui sont en Buisson, & pour cela à l'égard des derniers on leur lie avec de l'ozier le plus qu'on peut ensemble toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture, & à l'égard de ceux des Espaliers on tâche de laisser sur les côtez autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soûtenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément, & à moins de frais ; on y laisse cette couverture jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel temps on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée ; les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gelées d'Hyver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs Poiriers ; font bien non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau pour nettoyer le couvein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver : si on ne parvient pas à tout faire perir par là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemis ruinez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour preparer des

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Arbres qu'on doit planter dés que le froid le permettra, soit pour dessigner, &c.

On met par rayons en terre les Arbres, qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de mê ne que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide au tour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à rechauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter, mais communément on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est ce me semble en avoir assez long temps que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dés le mois de Septembre ou d'Octobre.

La maniere de les rechauffer est premierement d'ôter la terre du sentier d'environ d'eux pieds de creux, & d'un bon pied & demy de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre prés de la touffe; ce sentier ainsi vuide on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trépigné, en sorte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; ensuite de quoy il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveller la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, en sorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement de sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est necessaire; & pour l'ordinaire cela s'en va environ tous les dix ou douze jours: Que s'il est survenu de grandes pluyes ou neiges qui ayent trop pourri ce fumier, en sorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez vehemente, il le faut ôter entierement, & y en mettre de nouveau à la place: car enfin il faut que ce sentier soit toûjours extremement chaud; à l'égard de la planche ou est le plan, on y fait un petit labour de quatre à cinq pou-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

ees de profond, d'abord qu'nn a achevé de remplir le ſentier (nn ne le peut plûtût à cauſe du tranſport de fumier qui ne ſe peut faire ſans trépigner beaucoup la terre,) cela fait, on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Aſperges, qui pour ainſi dire, ſont comme mortes, nu au moins engourdies par ce froid de la ſaiſon; au bout de quinze jours, dis je, on viſite ſous ce fumier pour voir ſi les Aſperges ne commencent point à pouſſer, & en ce cas là ſur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand ſoin de bien couvrir auſſi de grand fumier, & ſur tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénétrent le moins du monde juſques à l'Aſperge, car enfin tendre & délicate comme elle eſt la moindre atteinte de froid la gâte entierement: que ſi pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de deſſus les cloches, afin que l'Aſperge ſoit vûë de ces rayons qui animent toutes choſes, joint que ſi on a des chaſſis de verre pour mettre par deſſus les cloches, & couvrir ainſi doublement les planches entieres, cela eſt encore plus commode & plus avantageux, pour contribuer à l'effet de ce petit chef d'œuvre; par ce moyen les Aſperges venans à ſortir de cette terre echauffée, & rencontrans un air chaud ſous ces cloches viennent rouges & vertes, & de la même groſſeur & longueur que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que nnn ſeulement elles n'ont ſenty aucunes des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire ſans vanité, que j'ay eſté le premier, qui par de certains raiſonnemens plauſibles me ſuis aviſé de cet expedient, pour donner au plus grand Roy du monde un plaiſir qui lui étoit inconnu.

J'ajou teicy que regulierement une planche d'Aſperges bien réchauffee & bien entretenuë, produit aſſez abondamment pendant quinze jours ou trois ſemaines, & afin que le Roy ne manque pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau qu'il voit d'un ſi bon œil, d'abord que les pre-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mieres planches, ſe mettent à donoer, je commence à re-chauffer autant de nouvelles, & continuë aioſi de trois ſemaines en trois ſemaines juſqu'à la fin d'Avril, que la nature m'avertit qu'il eſt temps de mettre fin aux vrolences que je luy ay faites, & qu'elle veut à ſon tour nous donner des plats de ſon mêtier.

Je puis dire encore que mes planches ont quinze toiſes de long, que chaque fois j'en réchauffe ſix, qu'il y entre au moins cinquante charetées de fumier neuf, & que le ſeul chagrin que je trouve daos cet ouvrage, eſt d'y voir caſſer un nombre infini de cloches à les couvrir & découvrir tous les jours, quelque ſoin que je prenne pour l'empêcher.

On peut auſſi enlever de vieux pieds d'Aſperges de dedans les planches, & les mettre ſur des couches chaudes, elles y pouſſent veritablement, mais outre qu'elles n'y viennent pas ſi belles, elles ont encore cet inconvenient de perir fort promptement.

On rechauffe de l'Oſeille, de la Chicorée ſauvage, du Perſil Macedoine, &c. Tout de même que des Aſperges, mais d'ordinaire cela ſe fait plûtôt ſur couche qu'en pleine terre, & le ſuccés en eſt prompt & infaillible, & particulierement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oſeille auſſi belle que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres ſéches dans le quinziéme de ce mois cy, tant afio de les rendre impenétrables aux pluyes & aux eaux de neiges, que pour faire perir les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conſerve en place, ou plûtôt on replante en motte en quelqu'endroit ſeur, les Choux pommés dont on veut avoir de la graine, & ſi au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il y faut donner par haut une taillade en croix aſſez avant, & par ce moyen le montant percera mieux, on fait la même choſe en May à l'égard de certaines Laituës pommées qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne heure, c'eſt à dire vers Noël, ou vers la Chandeleur, on ſeme ſur couche dés la my-Novembre, j'ay expliqué la maniere de faire des

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

couches dans les ouvrages de Février, ce qu'il y a de particulier pour les Raves, eſt qu'il faut battre avec un ais la ſuperficie du terreau pour le rendre un peu ſolide, & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y ſemer les Raves, & enſuite afin que la couche ſoit proprement ſemée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, ſoit plâtre, ſoit chaux; &c. & étant deux à le tendre bien bandé, tant ſur la longeur de la couche que ſur la largeur; on marque des lignes blanches à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étenduë de la couche le peut permettre, & avec un Plantoir de bois rond de la groſſeur d'un bon pouce on fait des trous le long de chaque ligne éloignez pareillement de trois à quatre pouces; on met trois graines ſeulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naiſſent au delà du nombre de trois; ceux qui n'obſervent pas de marquer ces rayes blanches, & qui font leur trous à la boulevuë, ont leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus prés à prés, & qui laiſſent plus de trois Raves dans chaque trou, courent riſque d'avoir beaucoup de feüilles à leurs Raves & peu de Navet, il y a bien des Marêchez qui pratiquent de faire en Février & Mars des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela il faut faire les trous eloignez de ſept à huit pouces; ces Laituës par rayons ſeront cueïllies avant que les Raves ſoient bonnes à cueïllir.

S'il géle bien fort, on couvre la couche avec de grands pleyons pendant cinq ou ſix jours, & outre cela pour les deffendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillaſſons ſoûtenus ſur des traverſes d'écbalas, ou autres perches miſes fort prés de la ſuperficie du terreau, & on bouche même les côtez, & ſi la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier ſur les paillaſſons; que ſi elle n'eſt que mediocre, on n'a que faire d'aucune couverture; la chaleur de la couche les defend aſſez; ces Raves ainſi ſemées levent au bout de cinq ou ſix jours, & ſi les trous n'avoient de l'air, elles s'eſtioleroient en perçant au travers du pleyon.

Il

Il ne faut pas manquer dés le commencement du mois de déplanter en mote le Celeri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet dans des planches particulieres, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre planche, le mettant fort prés à prés afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dés que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver qui sont plantées à des bons abris, & ce doit être non pas avec de fumiers secs comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelques perches de longeur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

OUVRAGES DE DE'CEMBRE.

SI c'est à propos que j'ay dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois precedent, c'est particulierement à l'entrée de celuy-cy qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer; dés que Décembre est venu il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entierement dépoüillée de ses agrémens ordinaires; la gelée qui ne manque guéres de se signaler dans ce mois-cy n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs, & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir Chicorées, Cardons, Celeri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Porreaux, Figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveauté, sçavoir Pois, Feves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir perir en une fâcheuse nuit ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

On peut encore dés le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du Midy, pour en avoir au mois de May ; un ados est de la terre elevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessus de la superficie de la terre où se doivent faire les semences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque mannequin, elles doivent être germées dans le mois de Mars ; pour les mettre alors en place ; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces mannequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier ; la maniere de mettre germer ces Amandes est de mettre au fond du mannequin un lit de sable ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là dessus les amandes plates toutes les pointes en dedans, en sorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, en suite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troisieme, un quatriéme, &c. tant que le mannequin en peut contenir,

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demy, & on met à demy pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas, car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sçauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépaliſſez ; autrement on y

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, est que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois; & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne laituë Crêpe-blonde, & dés qu'elle est un peu forte (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepiniere sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt cinq sols chaque cloche; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enléve les plus fortes avec une petite motte pour les replanter à cinq ou six sols chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien defendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne heure, c'est-à-dire vers la fin de Mars, & continuer jusques à ce que la terre en produise d'elle même sans le secours des Fumiers chauds. En ce tems-cy à l'égard de ceux qui travaillent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée se passe à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout perit.

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës sur couche & sous cloche il faut être fort soigneux de lever souvent les cloches pour ôter les feüilles-mortes, car il en fond & perit beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres; il faut même netoyer le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité, & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire sécher l'humidité qui s'amasse sur les feüilles; le principal de tout est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvellés de tems en tems.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

SECOVRS QV'ON PEVT TIRER D'VN Jardin Potager pendant le mois de Janvier.

OUtre les bonnes Poires de l'Eſchaſſerie, d'Ambrete, d'Epine, de ſaint Germain, de Martin-ſec, de Virgoulé, de bon Chrétien d'Hyver, &c. Outre les bonnes Pommes de Calville, Reinette, Apis, Capendu, Fenouillet, &c. & enfin outre quelques Raiſins, ſçavoir Muſcats ordinaires, Muſcat long, Chaſſelas, &c. chacun peut avoir des Pommes d'Artichaux.

Avoir toutes ſortes de racines, ſçavoir Bete-raves, Scorſonnere, Carotte, Panais, Salſifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons d'Eſpagne, & des Cardes d'Artichaux blanchies.

Du Celeri blanchi.

Du Perſil Macedoine blanchi.

Du Fenouil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs, &c. Tout cela ayant été mis dans la ſerre pendant le Mois de Novembre & Decembre, de la maniere que je l'ay expliqué en parlant des Ouvrages qui ſe font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux blonds, autrement à large-côte.

Ces ſortes de Choux ne vont point dans la ſerre, au contraire il leur faut les gelées du plein air, pour contribuër à les rendre tendres & delicats.

On peut avoir auſſi des Citrouilles & des Potirons par le moyen de la ſerre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons confits, des Capres-Capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le ſecours de la ſerre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pim-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

prenelle, du Cerfeuil, du Perſil, de l'Aleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes Aſperges rougeâtres & vertes, qui ſont meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May

On peut par le moyen des couches, ou des ſentiers rechauffez avoir de belle oſeille, ſoit la ronde, ſoit la longue.

Avoir du Perſil, de la Bourrache, de la Buglnſe, &c.

Avoir des petites ſalades de Laituës à couper avec leur fournitures de Baume, d'Eſtragon, de Creſſon Alenois, de Cerfeüil tendre, &c.

On peut avoir même des petites Raves ſur couches, pourvû que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées ne ſoit pas ſi terrible, qu'on ne puiſſe au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles ſont, & qu'on puiſſe leur donner quelque rechauffemens, faute de quoy tout ce plan des couches eſt ſujet à jaunir, & perir entierement.

On peut auſſi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprés pour cela, & qu'on a ſoin de tenir bien couvertes de grand fumier ſec pour empêcher que les groſſes gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de fleurs hors celles des lauriers, Thim, & des Perce-neiges; mais par le moyen des couches on peut avoir quelques Anemones ſimples, des Hyacintes brumales, des Narciſſes de Conſtantinople, des Crocus, &c. On a des feüilles de Laurier-roſe pour mettre autour des plats qu'on ſert à table.

SECOVRS DE FEVRIER.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoncir un peu en ce mois, & ainſi à l'egard des fleurs par le moyen d'un bon abry & d'une bonne expoſition on peut avoir naturellement ce que j'ay marque dans les Secours du mois precedent pouvoir être produit par le moyen des couches, & outre cela on peut avoir quelques Prime veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelque Totus-albus.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Mais à l'égard des Potagers on n'a encore que toutes les mêmes choſes marquées cy-devant, c'eſt à dire qu'on continuë ſur tout à conſumer ce qui eſt dans la ſerre, & qu'on a par le moyen des couches & des réchauffemens, ſçavoir les petites Salades, l'Oſeille, les Raves, les Aſperges, &c.

SECOURS DE MARS.

ON a ſur couche abondance de Raves, & de petites Salades, & d'Oſeille, & des Laituës pommées ſous cloche, & ce ſont de ces Crêpe blondes ſemées en Novembre & Décembre, & replantées enſuite ſur d'autres couches. Les autres Laituës ne reuſiſſent point ſous cloche,

On continuë d'avoir des Aſperges réchauffées, & de conſumer ce qu'on avoit conſervé dans la ſerre, ſçavoir Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des fleurs, ſi le froid n'eſt point extraordinairement violent, on a par tout & naturellement, tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expoſitions dans les mois precedens, & de plus on a des Violettes, des Hyacintes, des Paſſe-tout, des Anemones ſimples.

Et ſur la fin du mois on a des Narciſſes d'Angleterre, des Narciſſes d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narciſſes nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique, tant la ſimple que la double, tant la rouge que la gris-de-lin, & de l'Hellebore, quelques Jonquilles ſimples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feüilles de deux ou trois dans un même bouton.

On n'a plus beſoin de forcer aucunes fleurs, ſi ce n'eſt des Jonquilles, ſoit ſimples, ſoit doubles, ſi le temps eſt fort dur.

Et ſi le tems eſt fort doux on a des Anemones doublés, les Oreilles d'Ours, les Fritilieres, quelques Tulipes printannieres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perſe, les Jonquilles à la fin du mois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

SECOURS D'AVRIL.

ON a amplement des Raves, des Epinars & des Salades, avec des fournitures & des herbages.

On a même dés l'entrée du mois des Laituës Crêpes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement on n'en a point; car les Laituës d'Hyver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dés l'entrée du mois des Fraises par le secours extraordinaire des couches & des chassis de verre, si on a pû ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venuës sans artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Imperiales, Hyacintes, Narcisses de Constantinople, Narcisses d'Angleterre & d'Alger, Narcisses blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hepatiques, tant la gridelin que la rouge, & sur la fin du mois on a les belles Tulipes.

SECOURS DE MAY.

C'Est icy le regne de toutes sortes de verdures, & de Salades, & de Raves, & d'Asperges, & de Concombres pour l'abondance: les Pois, & les Fraises commencent à donner, on peut, ou on doit avoir de l'Alsange, & des Chicons blancs, pourvû qu'on en ait elevé sur couche, & qu'on en ait replante de bonne heure soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscares, les Marguerites, Flammes, Chevrefeuilles printannieres, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la serre à la my May.

Des Narcisses blancs tant doubles que simples, des Py-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

voines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Alouettes printanniers.

On a la Trefle jaune, qui eſt un Arbriſſeau, les Lilas, tant l'ordinaire que celui de Perſe. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées muſquées blanches, tant la ſimple que la double, c'eſt à dire les Juliennes, les Ancolées les Veroniques, les Hyacintes à panache, les Martagons jaunes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Eſpagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois abondance de fraiſes & de quelques Ceriſes précoces.

SECOURS DE JUIN.

ON a l'abondance de toutes ſortes de Fruits rouges, ſçavoir Fraiſes, Groſeilles, Framboiſes, Ceriſes, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & ſur tout celles de petit Muſcat.

On a en pleine terre abondance de toutes ſortes de Salades avec leurs fournitures.

Abondance de toutes ſortes d'Herbes potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Porrée.

Abondance de Pois & de Féves, tant de marais que d'baricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, ſçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hyſope, Lavande, &c.

Et d'Herbes medicinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alfanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Gennes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats que pour en faire des vaſes, ſçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lins, de couleur de chair,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

chair de couleur de feu, de couleur de pourpre, de vinletes & de panachez, des penſées jaunes & des vinlettes, des Pieds d'alouette, des Juliennes, des Fraxilaines, des Roſes de toutes les façons, les doubles, les Panachées, les Eglanteries doubles, des Roſes de Gueldre, des Rnſes canelles, des Lis blancs, des Lis jaunes, des Matricaires, des Lis alphondeles, des Muſles de veau, des Virga aurea; des Jaſſec des deux couleurs, les Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Eſpagne, des Mignards, des Verbaſcunes, des Coqueries donbles, des Talaſpi de deux eſpeces, la grande & la petite des Muſcipula, des Valeriénes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc & l'incarnat, des Lyſimachies jaunes, des Grands de nôtre-Dame, & vers la my-Juin du Chevre-feüille Romain, des fleurs d'Orange, des Tubereuſes, des Anemnnes ſimples, de la Mignardiſe, de Viola-Marina.

On a encore de belles Pommes de Reinete.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a auſſi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oſſlets, & des Croix de Jeruſalem doubles.

SECOVRS DE JVILLET.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Ceriſes, Griottes, Bigarreaux.

Abondance de Fraiſes, de Pois & de Féves,

Abondance de Choux pommez, de Melons de Concombres, & de toutes ſortes de Salades.

Quelques Cbicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes, ſçavoir la jaune, la Ceriſette.

De la Calleville d'Eſté.

Beaucnup de Poires, ſçavoir les Poires Magdelaines, les Cuiſſe-Madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la my Juillet, ou à la fin du mois on a les premieres Figues,

On a des Pois, des Féves de deux ſortes.

On a des Raves

Abondance de Melons vers la my-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui ſont marquées dans le mois precédent.

On a de plus les Geranium noche-olens, la Rhuë avec ſa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jeruſalem, tant ſimples, que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu qui durent juſqu'en Novembre, les Cyanus blancs & violets clair, les Capucines, les Camomilles, les Staphiſagria, & vers la my-Juillet commencent les Oeillets.

SECOVRS D'AOVST.

ON a abondance de Poires d'Eſté, & de Prunes, & de quelques Pêches Madelaine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chicorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons & de Concombres.

On a quelques Citroüilles aouſtées.

Beaucoup de Choux pommez

On a du Verjus de grain.

On continuë d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail & l'Echalotte.

Abondance de pieds d'Alouette, de Roſes d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Roſes muſcates, & des Roſes de tous les mois, du Jaſmin, des Pieds d'alouette tardifs, des Tubereuſes, des Matricaires, & des Talaſpi grands & petits; de plus les Soleils vivaces, les Oculus-Chriſti, &c.

SECOVRS DE SEPTEMBRE.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Amirables, Pourprées, Perſiques, &c.

L'abondance des Rouſſelets, des Fondantes de Breſt, quelques Beurrées, &c.

L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.

Sur la fin du mois commence l'abondance des ſecondes Figues.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

A la fin du mois on a quelques Cardons d'Eſpagne, quelques Cardes d'Articbaux, quelque pieds de Celery, beaucoup de Citroüilles aouſtées, beaucoup d'Artichaux, & encore des Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bon Muſcat,

On a des feüilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs on a l'abondance des Tubereuſes, on a des Aſtes, ou Oculus-Chriſti, des Paſſe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roſes d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers-roſes, tant le blanc que l'incarnat, les Roſes d'outremer, des Giroflées ordinaires, ſçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones ſimples.

SECOVRS D'OCTOBRE.

ON a l'abondance des ſecondes Figues,
L'abondance du Muſcat & du Chaſſelas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de Lanſac, de Craſane, de Meſſire-Jean.

Abondance de Chicorée & de Celery, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Porrées, de Champignons, de Concombres; encore même quelques Melons, ſi les gelées n'ont pas été fortes.

On a toutes les verdures des Potagers, Oſeille, Porrée, Cerfeuil, Perſil, Ciboules, les Racines, l'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches, ſçavoir les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet & de Cadillac, les Pavies jaunes, Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs on a des Anemones ſimples, des Tubereuſes, du Laurier thym, des Paſſe-velous, du Jaſmin, des Lauriers-roſes, des Ciclamen, &c.

Source gallica bnf fr Bibliotheque nationale de France

SECOVRS DE NOVEMBRE.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes les Marquises, les Messire-jean, les Crasanes, Petit oins, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Lescha sseries, Amadotes, &c.

On a des pommes d'Artichaux,

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenoüillets & Capendu commencent à meurir.

On a des Epinars, Chicorée, Celeri, Laituës, &c. Salades, & des Herbes potagères; on a quelques Artichaux, & des Choux de toutes façons; on a des Racines & des Citroüilles.

A l'egard des Fleurs on a presque la même chose que le mois precedent, & le commencement des Talaspi semper virens.

SECOVRS DE DECEMBRE.

ON a par le moyen de la serre toutes les mêmes choses que nous avons cy-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchaufées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinars:

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds qui sont les plus delicats que les verts.

On a abondance de Poires de Virgoulée, d'Epines d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenoüillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs on a abondance des Lauriers. Thim on a des Anemones, & des Ciclamen.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger ſurement l'inſpection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'eſt pas peu d'avoir une connoiſſance certaine, non ſeulement du ſecours qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'annee, mais de ſçavoir auſſi quels ſont les Ouvrages qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque ſaiſon. Cependant ce n'eſt pas aſſez pour donner à un honnête homme le plaiſir de juger ſurement à l'inſpection de ce Potager, ſi en effet il eſt ſi bien garni, qu'il ne luy manque rien de tout ce qu'il doit avoir : Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toûjours actuellement tous les avantages dont on luy eſt obligé ; on ſçait bien qu'il doit produire pour toute l'année, mais on ſçait bien auſſi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année, par exemple dans les mois d'Hyver on n'y voit preſque aucune de ſes productions, la plûpart en étant dehors, parce qu'on les a miſes dans des ſerres pour les conſerver, & d'ailleurs parmy les plantes qu'on y voit en d'autres tems, combien y en a-t-il, qui dans ces temps-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin ; il leur faut peut être des deux & trois mois, & quelquefois des cinq & ſix pour y parvenir, ainſi eſt-il dans le commencement du Printemps pour tous les Legumes & verdures, ainſi en eſt il l'Eſté pour les principaux fruits des autres ſaiſons, & voilà pourquoy j'ay crû qu'il ne ſeroit pas inutile d'expliquer plus particulierement, en quoy conſiſte le merite d'un Potager, à le prendre ſur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus exacte, je tâcheray de faire à peu prés le portrait de celuy du Roy, il eſt en ſon eſpece le plus grand qu'on ait jamais vû, auſſi bien que ſon Maître eſt le plus grand Prince qui ait jamais paru : ce portrait n'eſt pas fait pour engager perſonne à le copier ; mais cependant chacun y pourra faire le rapport du grand au petit, & prendre en

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ſuite les meſures qu'il jugera luy être convenables.

JANVIER. Je commenceray ce Chapitre par le mois de Janvier, comme j'ay commencé les deux precedens, & je dis d'abord, que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin dont eſt queſtion; ſi on y voit premierement une quantité raiſonnable de Laituës d'Hyver plantees en côtiere, & couvertes de paille longue ou de paillaſſons; ſi on y voit en ſecond lieu quelques quarrés d'Artichaux & de Porrée bien couverts de grand fumier, & qu'il en ſoit de méme pour le Celeri, des Chicorées, du Perſil ordinaire, du Perſil-Macedoine, &c. en troiſiéme lieu des Choux d'Hyver & des Ciboules, de l'Oſeille, & des fourmitures de Salades, & que ces deux dernieres ayent quelque ſorte de couverture; en quatriéme lieu des quarrez d'Aſperges ſans aucune façon, à moins que ce ne ſoit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre, le ſurplus des Plantes Potageres doit être ſerré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux fleurs, &c. en ciquiéme lieu des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées preparées pour en planter, ou des foüilles faites pour en raccommoder de languiſſans; en ſixiéme lieu des gens appliquez à nettoyer la mouſſe, & autres ordures qui gâtent les Fruitiers, & ſi par deſſus cela on y voit quelques couches pour les nouveautez du Printems, ſçavoir Fraiſes, Raves petites Salades, Pois, Feves, Laituës pommees, Perſil, Plan de Concombres & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffez, & quelques autres Arbres pareillement; quene doit-on point dire à la louange du Jardinier, ſi particulierement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage negligez.

Aprés avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & Potager pendant le mois de Janvier, je ne crois pas qu'il ſoit neceſſaire d'ajoûter ce qui le rend imparfait & deſagréable, non ſeulement à l'égard de ce mois; mais auſſi à l'égard de tous les autres dont je parleray enſuite, puiſ-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qu'on voit assez de soi-même, que c'est le contre pied de ce que je viens d'alleguer, c'est-à-dire la disette, la negligence, la mal-propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

Dans le mois de Février il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois precedent, & même si sur la fin de ce mois le tems paroît assez temperé, & qu'il y ait eu un considerable dégel, qui vraisemblablement promette la fin des grandes froidures, il faut qu'on commence à labourer les quarrez & les plattes bandes, dresser les planches, semer ces sortes de graines qui sont long-tems à lever, sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. il faut qu'on taille tout de bon les Arbres tant en Buisson qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux cy, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir de petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c. FEVRIER.

Dans le mois de Mars que le Soleil commence à donner des journées & assez belles & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les Ouvrages dont j'ay fait cy devant un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de maniere que si l'étenduë du terrein est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfoüir, facler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence, soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses convertures, qui sont devenuës hydeuses aussi tôt qu'elles ont cessé d'être necessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air, qui vient réjoüir & les animaux & les plantes: on doit avoir au moins de quoy commencer à recueillir, soit Salades, soit Raves de MARS.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

la saison nouvelle, si déja les couches des mois precedens n'en ont pas donné le plaisir, mais particulierement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre, tant dans les allées que dans les labours, afin qu'avec la premiere poiote de ce vert naissant qui sort du sein de la terre & le parfum des Plantes qui ont en partage d'être adorferantes, & l'abondance des fleurs qui commencent à s'épanoüir de tous côtez, & l'armonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envy les uns des autres, cette propreté concourt à faire un theatre universellement parfait; & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

AVRIL. Au mois d'Avril on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons & à Concombres; la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une decoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui ressuscite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se resserre en peloton la Laituë qui pomme; icy s'étend tout ce peuple de verdures & de legumes si differens en couleurs, & si differens en figure; ce sont là des mets innocens & naturels, qui se presentent pour la nourriture & le regal du genre humain, la Hyacinthe, la Tulipe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit icy remarquer, n'est que l'entretien ordinaire de ce qui est déja fait, c'est l'esperance de la recolte future des fruits qui doit occuper; chacun cherche à voir, soit aux Arbres qui défleurissent s'il noüe beaucoup de fruits, soit aux couches de Melons & de Concombres qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement recompenser tant de peines qu'elles donnent.

MAY. Le mois de May venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles, combien grandes sont les douceurs de la joüissance qu'on commence de goûter, on n'a plus lieu de demander d'où vient que tels & tels endroits de terre sont encore dénuées; les Cardons d'Espagne, les Choux fleurs, la Porrée, le Celeri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées qui ne doivent pas si tôt paroître,

&

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois; le Pourpier que la delicatesse de son temperamment avoit jusques à present retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la Fraise entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges qui la vont suivre immediatement; les Pois nouveaux sont tous prêts à satisfaire l'avidité du friand; les Champignons poussent en foule; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ay mis à l'entrée de ce Traité, il n'y a guére que les Epinars & les Mâches qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aoust & de Septembre; car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée, & si les Cerises precoces ont été les premiers fruits qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avants Pêches ne les laisseront pas longtemps seules à faire la richesse & l'ornement des Jardins:

Tous ces fruits-là s'apprêtent pour paroître aussi en peu de jours; les Melons ne tarderont guéres à les suivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini, tant de Laituës que d'autres plantes satisfont le goût, & le besoin comme les fleurs avec les Orangers qu'on a sorti à la my-May, font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

Les chaleurs du mois de Juin empêchent veritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour: mais quel charme n'y a-t il point à les venir visiter le matin & le soir, quand la fraîcheur d'un doux Zephire y regne en souveraine, c'est à present qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à vûë d'œil: telle branche, qui cinq ou six jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'à deux & trois; les Porreaux sont plantez; les quarrez de verdures font le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air, qui étoit déja tout parfumé de l'odeur des Fraises; on cueille de toutes parts en pleine terre, & en même temps qu'on distribue avec profusion, ces plantes devenues si belles & si parfaites; on regarnit les places qu'on venoit de depoüiller, en sorte qu'on

Juin.

n'y en avoit preſque jamais de vuides, la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aydée qu'elle eſt par les chaleurs du Pere de lumiere, elle n'a beſoin que de l'être auſſi par des humiditez convenables, humiditez que les nuës verſent quelquefois abondamment & d'autres fois c'eſt l'induſtrie & le travail du Jardinier qui les fourniſſent au beſoin. Ces planches, & ces platte-bandes ſi bien allignées, & ſi bien garnies de Laitues pommées, quel plaiſir ne font elles pas à voir? Cette foreſt d'Artichaux de differentes couleurs qui paroît dans un endroit particulier, n'apelle-t elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger ſur tout de leur bonté, & de leur délicateſſe, en même temps qu'on juge de leur beauté & de leur abondance? Les paliſſades ſi bien tonduës & ſi raiſonnantes de petits oiſeaux qu'on trouve en allant à ce Potager, ont commencé le plaiſir de la promenade, elles l'achevent en ſortant, & inſpirent un empreſſement d'y revenir au plûtôt

JUILLET ET AOUST. Dans ces deux mois de Juillet & Aouſt, les Potagers doivent être ſi heureuſement partagez dans leur condition, que pour lors ſans faute on y puiſſe trouver amplement tout ce qu'il faut pour ſatisfaire en même tems au plaiſir du preſent, & aux neceſſitez de l'avenir; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut on par exemple toutes ſortes d'herbes, de racines, ſalades, parfums, &c. ils en fourniront ſur le champ; veut on des Melons, ces premiers & principaux fruits de nos Climats, on les ſent de loin, il ne faut que les aller viſiter, ſe baiſſer, & en prendre, veut-on des Concombres, Potirons, Citroüilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment; veut-on encore des Artichaux; veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c. on eſt aſſeuré d'y trouver de tout cela conſiderablement; veut-on auſſi des herbes fortes, Thim, Sauge, Sariette, &c. comme auſſi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau, de la Rocambole &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il ſemble que les quatre & cinq mois, qui viennent de paſſer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-cy, en ſorte que tout doit bien aller en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cette saison, si on est pourvû d'un Jardinier habile, & qui ait sur toutes choses le don du chois & du discernement à sçavoir cueillir : les Oeillets ne font pas icy un mediocre ornement des Jardins, les Fleuristes travaillent à marcorer, & n'oublient pas de sortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert & en lieu de seureté.

Si en Juillet & Aoust les Potagers se sont signalez par leurs Melons, leurs Concombres, & Legumes, & même par leurs Prunes, leurs premieres Figues, & quelque peu de Poires, &c. nous allons voir, que dans les mois de Septembre & Octobre qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rousselets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Aussi est il certain que c'est la veritable saison des bons fruits, c'est le temps de l'annee que la Campagne est la plus frequentée; le remperamment qui se trouve entre les grandes chaleurs de la Canicule qui viennent de passer, & les grands froids que l'Hyver doit amener, ce remperamment dis je, fait sortir les Habitans des Villes, pour aller un peu de temps respirer l'air des champs, & assister au divertissement des Vendanges, & la cueillette des fruits; les Jardins doivent icy exceller par une quantité infinie de ce qu'ils ont accoûtumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre qui soit inutile; si quelque quarré vient d'être dépoüillé, par exemple celuy de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. il doit avoir esté aussi tôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laituës d'Esté, à la place desquelles doit avoir succedé un nombre infini de Chicorées & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient. SEPTEMBRE ET OCTOBRE.

Les premieres gelées blanches de Novembre qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance qui morvent & pourissent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noirciſſent les pommes d'Artichaux, NOVEMBRE.

&c. ſont une maniere d'avant coureurs cruels & redoutables, qui font preſumer que l'Hyver cet ennemy commun & impitoyable de la vegetation approche; il faut par conſequent ſe mettre de bonne heure a ſauver dans la ſerre tout ce que le froid peut gâter dehors, & au ſurplus il faut couvrir de grand fumier ſec ce qu'on ne peut aiſement ſortir de terre, & qui cependant court riſque de perir ſans le ſecours des couvertures; & ainſi dans cette maniere de debris, ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire ſon devoir, je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ſes Ouvriers pour éviter la perte dont il eſt menacé. La Hotte & la Civiere doivent faire icy un manege infiniment animé, l'une allant, & venant chargée de ce qui doit ſortir du Jardin pour garnir la ſerre, & l'autre chargée du fumier qui eſt deſtiné à couvrir ce qui reſte ſur pied: je ne ſçaurois pardonner à ceux qui par pareſſe ou imprudence ſe laiſſent ſurprendre dans ces occaſions importantes; je ne veux pas qu'ils ſoient un moment en repos juſqu'à ce que toutes leurs affaires ſoient faites; je veux voir la ſerre pleine & bien rangée; je veux que preſque tout le Jardin prenne pour ainſi dire une étrange pareure nouvelle, pareure faite d'une choſe qui dans un autre tems le rendroit vilain & deſagreable, je ne crois pas qu'il ſoit neceſſaire de nommer icy l'étoffe dont elle eſt, on ſent aſſez que ce doit être communement de grand Fumier.

DECEMBRE. Le mois de Decembre n'eſt pas ſans avoir encore beſoin d'un grand mouvement, il arrive aſſez ſouvent que le mois precedent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celuy cy ce qu'on n'a pû accomplir dans l'autre, & cela particulierement ſi le froid n'a pas déja fait toute la deſtruction dont il eſt capable; il faut donc ſur tout vacquer à faire exactement ce que j'ay marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, ſi bien qu'on doit voir en ce temps cy de l'empreſſement à preparer les nouveautez du Printemps, à nettoyer les places des vieilles couches, à ſe diſpoſer au plûtôt d'en faire de nouvelles, à ſe mettre en peine non ſeulement d'avoir un magazin de bons fumiers, & beaucoup de cloches, mais

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

auſſi à tenir ſes chaſſis bien reparez, &c. Je n'oublie pas icy pour les veritables curieux, qui ont moyen de le faire, le ſoin de réchauffer des Aſperges. & de veiller à renouveller les réchauffemens, dés qu'ils ont paſſé leur grande chaleur : la choſe n'eſt pas ſans peine ny ſans depenſe, mais le plaiſir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Aſperges bien groſſes, bien vertes, & tout-à fait excellentes, eſt aſſez grand pour n'avoir pas de regret au reſte, & dans la verité on peut dire qu'il n'appartient guéres qu'au Roy de goûter ce plaiſir ; & que peut-être ce n'eſt pas un des moindres que ſon Verſailles luy ait produit par le ſoin que j'ay l'bonneur d'en prendre ; auſſi eſt-il certain que c'eſt le ſeul endroit où l'on ait jamais veu forcer un terrein naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le fort de l'Hyver ce que le meilleur froid ne produit que dans les ſaiſons temperées.

CHAPITRE V.

Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Legume.

IL eſt conſtant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requiſes pour produire en chaque ſaiſon, & long-temps de ſuite toute ſorte de beaux & de bons Legumes, ſuppoſé toûjours qu'on y faſſe une culture raiſonnable ; il y en a auſſi, qui par deſſus cela ont la facilité de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce ſont ces fonds qu'on appelle vulgairement ſables noirs, dans leſquels ſe trouve le juſte temperament du ſec & de l'humide, accompagné d'une bonne expoſition, & d'un ſel inépuiſable de fecondité, avec une grande facilité de labour & de penetration des eaux pluviales, il n'eſt pas moins conſtant, qu'il eſt aſſez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il eſt tres ordinaire d'en trouver qui pechent, ſoit par être trop ſecs & trop legers & trop brûlans, ſoit par être trop humides & trop peſans, & trop froids, ſoit par être dans des ſituations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'unes trop enfoncées ; heu-

reux des Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans lesquels ils n'ont presque jamais de mauvais succez à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à esperer : d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compassion ceux qui ont en tout temps quelques uns des grands ennemis de la vegetation à combattre, je veux dire, ou la grande secheresse, ou particulierement la grande humidité, parce que celle-cy, outre qu'elle est toujours suivie d'un froid qui retarde les productions, elle est de plus sujette à pourrir la plûpart des Plantes, & ainsi il est tres difficile, & presque impossible de corriger, & encore plus de vaincre un si grand defaut : il n'en est pas entierement de même de la secheresse, car pourvû qu'elle ne soit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroser, & du fumier pour amander, on est le maître des remedes souverains & infaillibles, qu'il y faut appliquer, & partant le soin & la peine peuvent assez souvent se rendre maîtres de ces terreins arides & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles,

Il s'ensuit donc que quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifferemment & semer & planter par tout quelque sorte de Legumes & de Plantes que ce puisse être avec une confiance certaine qu'ils y réussiront. La seule sujetion qu'on y a, c'est premierement de sacler beaucoup, car telles terres produisent infiniment de méchantes herbes parmy les bonnes, & c'est en second lieu de changer souvent les legumes de place, ce qui est essentiel en toute sorte de Jardins : car il est à propos de ne pas remettre deux ou trois fois de suite les mêmes vegetaux dans un même endroit, la nature de la terre demande ces sortes de changemens, comme étant, ce semble, assurée de retrouver dans cette diversité de quoy rétablir, & perpetuer sa premiere vigueur ; or quoy que dans ces bons fonds tout y vienne admirablement bien, il est pourtant indubitable, que les expositions du Midy & du Levant sont icy comme par tout ailleurs plus propres que celles du Couchant & du Nord pour avancer & ameliorer les productions, témoins les Fraises, les Pois hâtifs, les Precoces, les Muf-

Source gallica bnf fr Bibliotheque nationale de France

cats, &c. En revanche celles-cy ont quelques autres avantages qui les font estimer à leur tour, par exemple que pendant les grandes chaleurs de l'Esté, qui souvent grillent tout, & font trop tôt monter les Legumes en graine, elles sont exemptes de ces trop fortes impressions, que le Soleil fait sur les lieux qui lui sont pleinement exposez, & par consequent les Plantes s'y conservent plus long-tems en bon etat,

Il s'ensuit aussi que si on a de ces fonds qui sont passablement bons, mais dont la bonté n'est pas égale par tout, soit de leur nature, soit à cause de leur situation & de leur pante; il s'ensuit, dis je, que c'est pour lors que l'habileté & l'industrie du Jardinier se fait remarquer, en ce qu'il sçait donner à chaque Plante l'endroit où elles peut mieux réüssir en chaque saison, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté, & de la perfection interieure.

Generalement parlant, les terres qui sont mediocrement séches, legeres & sablonneuses, & celles, qui quoy qu'un peu fortes ont quelque petite pante vers le Midy, ou vers le Levant, & sont adossées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids, ces sortes de terres ont plus de disposition à produire les nouveautez du Printemps, que les terres fortes, grasses & humides; mais aussi pendant les Estés qui ne sont guéres pluvieux, ces dernieres font les Legumes plus gros & plus nourris, & demandent les arrosemens plus petits & moins frequens, & ainsi on peut en quelque façon trouver de quoy se consoler en toute sorte de fonds.

Cependant quoy qu'absolument parlant, tout ce qui peut entrer dans un Potager puisse venir en toute sorte de terres (pourvû qu'elles ne soient pas tout à fait steriles,) il a été observé de tout temps, que toutes sortes de terres ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes; les habiles Maréchez du voisinage de Paris le justifient assez par une experience bien convaincante: car on voit que ceux qui sont dans des sables ne s'attachent guéres à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Celeri, des Bete-raves,

& autres racines, &c. comme font ceux qui ſont dans les bonnes terres fortes; & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oſeille, Pourpier, Laituës, Chicorées, & autres menues Plantes qui ſont delicates & ſujettes à perir de nuile & de morve, comme font les Jardiniers des terres legeres.

De tout ce que je viens d'avancer il reſulte deux choſes: la premiere, que le Jardinier habile qui a à cultiver un fond aſſez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans ſon Jardin, y doit choiſir les endroits qui ſont les moins ſecs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir, ſçavoir Artichaux, Bete raves, Scorſonneres, Salſifix, Carotes, Panais, Cheruis, Cardes de porrée, Choux fleurs, & Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groſeilles, Framboiſes, Oignons, Ciboules, Porreaux, Perſil, Oſeilles, Raves, Patience, Herbes fines, Bourrache, Bugloſe, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin (ſuppoſé que les Secours cy-devant expliquez s'y trouvent, faute de quoy rien ne ſera de belle venuë) il y mettera les Laituës de toutes les ſaiſons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Eſtragon, le Baſilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes ſortes de Plan, & de petites Salades: il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raiſin, il y eſpacera les Legumes dans une diſtance mediocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un ſi grand volume que dans les lieux plus gras; & enfin il tiendra ſes allées & ſes ſentiers plus haut que les labours, ſoit pour y attirer le eaux des pluyes, qui auſſi bien ſeroient inutiles & incommodes dans les allées, ſoit pour y profiter davantage des arroſemens qu'il y fera, & qui n'en pourront ſortir: ce doit être là une de ſes principales applications.

Il choiſira dans ce même fond les lieux qui approchent le plus du bon temperamment entre le ſec & l'humide, pour y élever les Aſperges, les Fraiſes, les Cardons, le Celeri, &c. parce que ces ſortes de Plantes languiſſent de ſéchereſſe dans les lieux trop arides, & periſſent de pourriture

riture dans ceux qui ſont trop humides ; il placera dans les pieds des murailles du Nord ſon Alleluya, ſes Fraiſes tardives, & ſon Bourdelais, & dans la plate bande de ce Nord, il y ſera les Pepinieres de Fraiſiers, & y ſemera du Cerfeuil tout l'Eſté (le Nord en toute ſorte de terrein doit ſervir aux mêmes Ouvrages) Et comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautez, il regardera les pieds des murs du Midy & du Levant comme un azile merveilleux & favorable pour y en élever, pour avoir par exemple des Fraiſes & les Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril ; il mettra dans les labours voiſins de ce Midy ou de ce Levant le plan de Choux pommez en pepiniere, & y ſemera les Laituës d'Hyver, c'eſt à dires les Laituës à coquille, pour y reſter pendant l'Automne & l'Hyver, juſqu'à ce que le Printemps enſuite il les replante en place, il mettra dans les pieds de ces murs la Paſſepierre, qu'il ne ſçauroit guéres avoir autrement (il faut faire la même choſe en toute ſorte de Jardins) & même pendant l'Hyver il aura la prévoyance de rejetter ſur les labours de ces Eſpaliers, & particulierement de ceux du Levant les neiges voiſines, pour faire une maniere de magazin d'humidité, tant dans les endroits ou rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes de l'Eſté doivent être pernicieuſes.

La ſeconde choſe qui reſulte de ce que j'ay dit cy devant, eſt que le Jardinier qui aura ſon Jardin dans un fond fort gras & fort humide, prendra pour tous ſes Legumes un parti contraire à celuy dont je viens de parler ; bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne trouve moyen de les deſſécher & de les ameublir, ne luy ſeront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainſi ceux qui le ſeront le moins, ſoit par leur ſituation & leur nature, ſoit par le ſoin & induſtrie de l'Ouvrier, ſeront toûjours regardez comme les meilleurs pour toutes choſes ; il mettra dans les plus ſecs la plûpart de ce qui occupe ſa place les années toutes entieres, à la reſerve des Groſeilles & des Framboiſes, par exemple les Aſperges, les Artichaux, les Fraiſes, les Chicorées ſauvages, &c. il mettra dans les au-

tres endroits ce qui en Eſté demande moins de temps pour venir à ſa perfection, c'eſt à ſçavoir les Salades, les Pois, les Feves, les Raves, & même les Cardons, le Celery, &c. & comme toutes choſes viennent groſſes & grandes dans ces lieux gras & humides, il y plantera tous ſes Legumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans les lieux ſecs: il tiendra ſes planches & ſes labours plus élevez que ſes allées & ſes ſentiers, pour faire égouter de ſes terres les eaux qui nuiſent à ſes plans; & ainſi ſur tout les planches de ſes Aſperges, de ſes Fraiſiers & de ſon Celeri, non plus que celles de ſes Salades ne ſeront pas creuſes comme elles le devoient être dans les lieux ſecs.

Je me ſuis bien trouvé dans le nouveau Potager de Verſailles où les terres ſont graſſes, viſqueuſes, & comme glaiſées d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des pluyes frequentes de l'Eſté 1682, demeuroient ſans pouvoir penetrer au de-là de ſept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élevation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas deſquels, & tout de long j'avois fait en même temps des rigoles creuſes d'environ un pied, tant pour ſeparer les quarrez d'avec les plattes bandes, que particulierement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur ſejour ruinent entierement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient enſuite perdre dans des pierrées que j'avois fait faire exprés pour les porter dehors, j'ay fait la même élevation en dos de bahut à la plûpart des plates bandes, afin que ce qui pouvoit y reſter d'eau retombât dans les bords des allées, le long deſquelles autres petites rigoles preſque imperceptibles recevoient ces eaux, & les conduiſoient dans les mêmes pierrées dont je viens de parler: je puis dire avec verité, que ſans une telle precaution tout ce que j'avois dans de tels quarrez non ſeulement de Plantes potageres, même les plus ruſtiques, par exemple les Artichaux, les Porrées, &c. mais auſſi les Arbres fruitiers periſſoient à veuë d'œil, les Plantes de pourriture, & les Arbres de jauniſſe; outre que des coups de vents déracinoient aiſément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient preſque point dans ces terres qui

Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de France

étoient devenuës liquides & molles comme du mortier frais fait, & comme de la boüillie ; ma prévoyance, & mon application m'ont été en cela d'un tres grand secours & je conseille de bonne foy à ceux qui se trouveront dans les lieux aussi difficiles de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expedient, mon raisonnement a été, que comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud aussi dures que des pierres, encore que dans l'un & dans l'autre de ces deux états elles étoient incapables de culture & de production, mon raisonnement, dis je a été, que si je pouvois empêcher le premier inconvenient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infaillible pour me garentir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que si mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient aprés cela demeurer passablement sécbes, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvans plus rester, elles ne se hieroient plus ensemble pour faire une maniere de petrification, & ainsi elles deviendront traitables comme d'autres terres. Ce succez s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle sorte de culture convient à quelques Plantes en particulier.

C'Est beaucoup d'avoir mis d'abord tout son Jardin sur un bon pied, & d'en avoir sagement employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualitez du fond, le merite des expositions, l'ordre des mois, & la nature de chaque Plante ; mais ce n'est pas tout, il les faut encore soigneusement cultiver, comme elles le demandent.

Or il ya une culture generale des Potagers, & il y en a de particuliers à chaque plante ; pour ce qui est de la generale, on sçait assez que la plus neceſſaire, & la plus importante consiste premierement à en bien amander la terre, soit qu'elle soit naturellement bonne, soit qu'elle ne

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

le soit pas, car les plantes potageres effritent beaucoup ; en second lieu à la tenir toûjours meuble, soit à force de labourer tant les planches entieres pour y semer, ou replanter, &c. que dans les endroits où la bêche peut être employée, par exemple dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. soit à force de bequiller, & de serfoüir aux endroits où la grande proximité des Plantes ne permet que l'usage des serfoüettes, par exemple dans les Fraisiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Celeri, &c. elle consiste en troisieme lieu à beaucoup arroser pendant le grand chaud toutes les Plantes, & sur tout dans les terres sablonneuses, car celles qui sont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes & les autres les arrosemens ne sont pas si necessaires, ny pour les Asperges, ny pour les bordures de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Rhuë, Absinthe, &c. ausquelles peu d'humidité suffit pour les tenir en bon état. Elle consiste en quatriéme lieu à tenir la superficie nette de toute sorte de méchantes herbes, soit en les sachant, ou en les labourant, soit en les ratissant simplement quand les labours n'y sont pas vieux faits, en sorte que tant qu'il est possible, la terre en paroisse toûjours fraichement remuée.

Je ne m'arretray point à rien dire davantage de cette culture generale, elle n'est ignorée de personne, ce sera seulement sur celle de chaque plante en particulier, que je tâcheray d'expliquer ce que j'en pense, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des Plantes potageres, il y en a qui se sement pour demeurer absolument en place, & d'autres pour être absolument transplantées, qu'il y en a qui réüssissent également bien des deux façons, qu'il y en a qui se multiplient sans être semées, qu'il y en a qu'on replante toutes entieres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a qui pour le secours du genre humain produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produisent qu'une fois l'année, mais se conservent pour produire les années d'apres, & qu'enfin il y en a qui cessent d'être aprés leur premiere production.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Les plantes de la premiere classe sont les Raves, la plûpart des Bete-raves, Carottes, Panais, Cherüis, Navets, Mâches, Réponses, Scorçonnere, Salsifix, & de plus l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée sauvage, la Corne de Cerf, le Cresson Alenois, les Echalottes, les Epinars les Féves, les petites Laituës à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Porrée a couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Cihoule.

Les Plantes de la deuxiéme classe qui ne réüssissent point sans être transplantées, sont les Cardes de Porrée, le Celeri, la plûpart des Chicorées blanches, & des Laituës, tant à lier qu'à pommer, à moins que d'avoir esté semées fort claires, ou d'avoir esté ensuite fort éclaircies, tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons & des Concombres, les Citroüilles & les Potirons, les Porreaux, &c.

Les Plantes de la troisiéme classe, c'est à dire celles à qui il est indifferent d'être semées en place, ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoy qu'ordinairement on les seme en pepiniere pour être transplantées un an ou deux apres, le Basilic, le Fenoüil, l'Anis, la Bourrache, la Bugloſe, les Cardons, les Capres-Capucines, la Cihoule, la Sarriette, le Thyn, le Cerfeüil musqué, &c.

Les Plantes de la quatriéme classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font de grosses touffes, qu'on separe en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs Oeillerons, le Baume & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre; les deux dernieres ont encore l'avantage de se multiplier de graine; les Artichaux l'ont aussi quelquefois, les Fraises par le moyen de leurs trainasses; les Framboises & les Groseilles par le moyen de leurs rejettons, & des branches qui prennent de bouture; la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Tain, la Marjolaine par le moyen de leurs branches qui prennent racines au colet, & outre qu'elles font encore de la graine; le Laurier commun par marcotes, & même par graine; le Raisin & les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, bou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tutes, ſoit enracinées, ſoit non enracinées.

En cinquiéme lieu, les Plantes dont on rogne une partie, ſoit des feüilles, ſoit des racines, ſoit de l'un, ſoit de l'autre, en méme temps pour les tranſplanter ſont les Artichaux, les Porrées, le Porteau, le Celeri, &c. les autres ou l'on ne rogne rien des feüilles (car pour les racines il eſt toûjours bon de les rafraîchir un peu, & les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oſeille, &c.) ſont toutes les Laituës, l'Allelnya, les Violettes, le Baſilic, la bonne-Dame, la Bourrache, la Bugloſe, les Capres capucines, les Choux, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, les Fraiſes, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, le Pourpier, & les Raves pour graine, &c.

Les Plantes qui produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la méme année, & ſe conſervent pour les ſuivantes, ſont l'Oſeille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeüil, le Perſil, le Fenoüil, toutes les bordures, la Chicorée ſauvage, le Perſil Macedoine, le Baume, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, &c.

Les Plantes qui ne produiſent qu'une fois l'année, & ſe conſervent pluſieurs années enſuite, ſont les Aſperges, & les Artichaux.

Enfin celles qui ceſſent d'étre apres leur premiere production, ſont toutes les Laituës, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citroüilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la bonne Dame, tout ce qui n'eſt d'uſage que par ſes racines, ſçavoir Bette-raves, Carottes, &c.

Pour expliquer preſentement le détail particulier de la culture de chaque plante, il faut ſçavoir que cette culture regarde la diſtance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont beſoin, la ſituation & la diſpoſition qu'elles demandent, le ſecours qu'il faut à quelques-unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, ſoit par être liées ou envelopées, ſoit par être buttées ou couvertes, &c.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

LISTE
ALPHABETIQUE DES PLANTES
Potageres avec la Culture qui leur convient.

JE commencerai cette Liſte Alphabetique par ,

Les pieds d'Absinthe & de toutes les autres bordures de Thim , Lavande, Hyſope, &c. Toutes ces plantes ſe plantent au cordeau & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps , & de les renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds ; la graine s'en recuëille vers le mois d'Aouſt.

L'Ail ſe ſeme de gouſſe , ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & ſe met trois à quatre pouces avant en terre, & de 3. à quatre pouces de diſtance ; on les ſort de terre vers la fin de Juillet , & on les met ſecher pour les garder enſuite d'une année à l'autre dans un lieu qui ne ſoit point humide.

L'Alleluya vieilliſſant ſe met en touffe , & comme c'eſt une plante qui vient dans les bois, & qui par conſequent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord, eſpacée d'environ un pied l'une de l'autre ; plus on luy ôte ſes feüilles , & c'eſt ce qu'elle a de bon, & plus elle en repouſſe de nouvelle : c'eſt aſſez de la mettre environ 2. pouces avant dans la terre , elle dure trois à quatre ans ſans être renouvellée, & pour la renouveller, c'eſt aſſez que de ſeparer les groſſes touffes en pluſieurs petites, & les replanter auſſitôt , ce qui ſe fait dans les mois de Mars & d'Avril ; un peu d'arroſement dans les grandes chaleurs , & ſur tout dans les terres ſablonneuſes leur eſt de grand ſecours.

L'Anis & le Fenoüil ſe ſement d'ordinaire aſſez clair, ou par rayons , ou en bordures , ſa feüille ſert dans les Salades avec les autres fournitures ; il monte en graine vers le mois d'Aouſt, & les tiges en étant coupées il repouſſe l'année d'aprés de nouvelles feüilles, qui ſont auſſi bonnes que les pre-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mieres, il eſt à propos de le renouveller de deux en deux ans.

Les ARTICHAUX, comme nous avons dit ailleurs, ſe multiplient par le moyen des Oeilletons que chaque pied pouſſe d'ordinaire tous les ans au Printemps autour de ſa vieille racine, & qu'il faut ôter dés qu'ils ſont aſſez forts, en ſorte qu'on n'en laiſſe à chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez; pour en planter on fait communément des petites foſſes creuſes d'un demy pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dreſſez au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & ſeparée de ſa voiſine par un ſentier d'un grand pied; ces foſſes ſe font à demy pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chacune eſpace d'environ neuf à dix pouces, il les faut renouveller tous les trois ans aumoins, leur couper les feüilles à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier ſec pendant tout le gros froid juſques à la fin de Mars il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, ſi les Oeilletons ſont aſſez forts ou attendre qu'ils le ſoient devenus au bout d'environ trois ſemaines ou un mois, les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a ſervi de couverture; on les arroſe raiſonnablement une fois ou deux la ſemaine, en attendant qu'à la fin de May les Pommes commencent à ſortir, & c'eſt dés ce tems-là qu'il les faut arroſer amplement, c'eſt à dire deux ou trois fois la ſemaine, & continuer pendant l'Eſté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & ſur tout dans les terres naturellement ſéches, ceux qui ſont plantez au Printemps, doivent faire du fruit à l'Automne. enſuite s'ils ſont bien arroſez, & ceux qui n'en font point donnent les premieres Pommes au Printemps ſuivant, s'ils ſont aſſez forts pour reſiſter au froid de l'Hyver, les Artichaux n'ont pas ſeulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les Mulots pour ennemis, ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il eſt bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les Mulots trouvans les racines de celles-là plus tendres s'y attachent au lieu des autres,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en eſt de trois façons, de verds, ou autrement blancs; & ce ſont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuſe comme les blancs, & ces deux dernieres ſortes ſont les plus delicates.

Les Asperges ſe ſement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'eſt à dire qu'on les ſeme dans quelque planche bien preparée; il les faut ſemer aſſez claires, & pour les couvrir de terre on les herſe avec la fourche de fer, cela ſe fait un an aprés ſi elles ſont aſſez fortes; ce qui ſera ſi la terre eſt bonne & bien preparée, ou au moins deux ans aprés on les doit replanter, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril: & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & ſeparées d'autant les unes des autres: ſi c'eſt dans les terres ordinaires on creuſe ces planches d'un bon fer de bêche, mettant ſur les ſentiers ce qu'on enleve de la planche; & à l'égard des terres fortes & humides, je ſuis d'avis qu'on faſſe comme j'ay fait au Potager de Verſailles, c'eſt à dire qu'on ne les creuſe aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les ſentiers, la grande humidité leur eſt mortelle: les Aſperges ainſi ſemées font des touffes de racines autour de l'œil, c'eſt à dire autour de l'endroit d'où doivent ſortir les montans; ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, ſoit en planche creuſe, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & ſi la terre n'eſt guére bonne, on y met un peu de fumier, en ſuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plan, & on les range proprement ſur la ſuperficie de la planche dreſſée, ſans avoir beſoin de leur rogner l'extremité des racines, ou au moins que trés peu; ſi l'intention eſt de rechauffer ces Aſperges quand elles ſeront aſſez fortes; on les eſpace à un pied les unes des autres, & ſi elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les eſpace à un bon pied & demy, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles ſont ainſi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre: Que ſi quelqu'une manque de pouſſer, on peut un mois ou deux aprés les regarnir, ce qui ſe fait de la même

façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquefois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout temps bien saclées, & bien bequillees, ou bien on marque avec de petits bâtons les endroits dégarnis, & on attend au Printemps ensuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre, qu'on prend dans le sentier; parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'elevent toûjours petit à petit: on les fume raisonnablement de deux en deux ans: on les laisse pousser les trois ou quatre premieres années, sans en cueïllir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles viennent grosses, pour lors on en peut récbauffer ce qu'on voudra, sinon on commencera d'en cueïllir pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit necessaire de les renouveller: tous les ans à la Saint Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs; on prend de la graine des plus beaux pour en semer, si on veut dans le temps cy devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere on se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril; c'est à dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en sorte que la bêche n'aille pas jusques à blesser ces plantes; ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes berbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril & des rosées de May qui nourrissent le pied, mais aussi facilite la sortie des Asperges, l'ennemy particulier & redoutable des Asperges ce sont de petits pucerons qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter, c'est particulierement pendant les années fort séches & fort chaudes; car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Le Baume étant une fois planté n'a besoin d'autre cul-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

ture particuliere que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmy les fournitures de salades pour les gens qui les aiment parfumées ; il le faut renouveller tous les trois ans au moins, & le mettre toujours en bonne terre ; les branches prennent de boutures à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couche, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles pouffent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles periſſent.

Le Basilic est une plante annuelle assez delicate, on n'en seme guere que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dés le mois de Février, & on peut continuer toute l'année ; ses feüilles tendres se mettent en petite quantité parmy les fournitures de Salades, & y font un agreable parfum ; on en met même dans les ragouts, & sur tout de séches, c'est pourquoy on est soigneux d'en garder pour l'Hyver ; on recueille sa graine dans le mois d'Aoust, & d'ordinaire pour le faire grener on en replante au mois de May, soit en pot, soit, en planche ; il en est de plusieurs façons, celuy qui fait les plus grandes feuilles, & sur tout quand elles tirent au violet, & celuy qui fait les plus petites sont les deux plus curieux, celuy qui les fait mediocres est l'ordinaire, autrement le commun.

Les Bete-raves sont plantes annuelles qui ne viennent que de graines ; on en replante rarement, on les seme au mois de Mars, soit en plein champ, soit on bordures, & il les faut semer fort claires, ou moins si elles ont leve trop druës il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles ; elles demandent la terre fort bonne, & bien preparée ; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bornes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année precedente qu'on avoit gardées de la gelée, la graine s'en recueille au mois d'Aoust & de Septembre.

La Bonne Dame ne vient que de graine, on la seme des premieres du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dés le mois de Juin; on la seme assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part, la feüille de cette plante est fort bonne en potage & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure on en seme quelque peu sur couche, elle vient en toute sorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes que dans les mediocres.

Les Bourdelais, autrement Verjus, tant le blanc que le rouge est une espece de pied de vigne qui se taille au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage dés la my-Juin, autrement le vent les désole tout à fait, il faut aussi les ebourgeonner au Printemps pour leur ôter les branches foibles & inutiles, c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communement pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacune; je pratique en toutes sortes de Vignes, & sur tout au Muscat de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les plus hautes, pour tenir toûjours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La Bourrache & la Buglose viennent, & se gouvernent de la même façon que la Bonne-dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement; on en seme plusieurs fois pendant un même Esté, parce que leurs feüilles, en quoy consiste tout leur merite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est à dire qu'il les faut jeunes, leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussitôt qu'elle est meure, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus seur est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil, dés que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les Capres ordinaires sont une espece de petit Arbuste

qu'on éleve dans des niches faites exprés dans des murailles bien exposées ; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver soit en salade, soit en potage.

Les CARRES CAPUCINES autrement nasturées sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant qui est foible & vient assez haut, se puisse acrocher pour se soûtenir : on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, & on y met quelques bâtons pour soûtenir leurs montans ; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanoüir sa fleur est assez grande d'une couleur orangée & assez agreable ; il faut prendre soin de les bien arroser l'Esté pour les faire pousser vigoureusement & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est meure, aussi-bien que celle des Bourraches & Bugloses, & ainsi il la faut soigneusement ramasser.

CARRONS sont une espece de grosses Fraises peu delicates qui meurissent en même temps que les bonnes ; leur feuille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre, il n'en faut faire guéres de cas, on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

CARDES D'ARTICHAUX sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées & envelopées de paille l'Automne & l'Hyver ; ces feuilles ainsi envelopées par tout, à la reserve de leur extremité superieure blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si bien qu'étant cuites on s'en sert comme de veritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle CARDES DE PORRE'E, est le pied de Porrée replanté en planche bien preparée, de laquelle chaque pied étant espacé d'un bon grand pied de distance l'un de l'autre, pousse de grandes fanes qui ont dans le milieu un côton large, blanc & épais, & ce côton est la veritable Carde dont on se sert pour les potages, & des entremets : Aprés avoir semé de la Portée sur couche, ou en pleine terre dans le mois de Mars, on replante de cel-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

le qui eſt la plus jaune dans des planches dreſſées exprés, & prenant ſoin de les bien arroſer pendant l'Eſté elles ſe fortifient pour pouvoir reſiſter au froid de l'Hyver, en cas qu'on prenne ſoin de les couvrir de grand fumier ſec, tout de méme qu'on couvre les Artichaux; auſſi ſont-elles bien placées quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les decouvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les ſoigne, & moyennant cette culture elles pouſſent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May & de Juin; enfin elles montent en graine, & on en recueille dans le mois de Juillet & d'Aouſt pour en ſemer le Printemps ſuivant.

Cardons d'Espagne ne viennent que de graine, on en ſeme à deux fois; la premiere eſt pour l'ordinaire à la my-Avril, on à la fin du mois, & la deuxiéme à l'entrée de May; on les doit ſemer en bonne terre bien preparée, & dans de petites foſſes pleines de terreau larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquer; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en place, ſi elles levent toutes on ôte le ſurplus, ſoit pour le jetter, ſoit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réüſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention; & quand au bout de quinze, ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe, afin d'en remettre de nouvelle en cas de beſoin; les premieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, les ſecondes quinzes jours; il ne faut pas ſemer les Cardons devant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Aouſt & de Septembre: car cela étant ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours aprés on les envelope entierement de paille, ou de litiere ſéche bien entortillée, en ſorte que l'air n'y penetre, à moins que ce ne ſoit par

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

l'extremité d'en haut qu'on laisse libre ; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger; on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin quand on voit approcher l'Hyver, & pour lors on les enleve en mote pour les replanter dans la serre ; quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite pour monter en graine dans les mois de Juin ou Juillet, ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois au quatre ans de suite.

Carottes sont une sorte de racine, les unes blanches, les autres jaunes qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins que nous avons cy-devant expliquez sur l'article de Bete-raves.

Le Celeri est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin d'Automne, & pendant l'Hyver ; on en seme à deux fois pour en avoir plus long temps, parce que le vieux semé monte aisement en graine, & devient dur, on en seme donc d'abord sur couche au commencement d'Avril ; & comme la graine en est extrêmement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'estiole trop, & demeure foible & élancé, au lieu de pousser beaucoup de feüilles de dedans le pied; le plus seur est de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt ; on replante ce premier au commencement de Juin, on en seme pour la seconde fois à la fin de May où à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre ; & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniere que le premier ; il en faut planter d'avantage à la seconde fois qu'à la premiere ; il y a deux manieres de le replanter, l'une en tranchée creuse d'un bon fer de bêche, & large de trois à quatre pieds pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les Plantes d'un pied l'une de l'autre ; cette maniere de creuser les Planches pour buter le Celeri, n'est bonne que dans les terres séches, parce que les terres fortes font

trop pourriſſante ; la ſeconde maniere eſt de le replanter en ſimple planche non creuſée, & l'eſpacer tout de même que l'autre, prenant ſoin en l'un & l'autre cas de l'arroſer extrêmement pendant l'Eſté, car ſa principale bonté conſiſte à être tendre auſſi bien qu'à être fort blanc ; les arroſemens contribuënt au premier degré de bonté, & à l'égard du ſecond, il faut ſçavoir que pour blanchir le Celeri on commence de le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort, & on prend pour cela un temps ſec, & enſuite on bute entierement les pieds, ſoit en y abbatant de la terre, qui eſt élevée ſur le ſentier, ſoit en y mettant beaucoup de grand fumier ſec tout autour comme on fait aux Cardons, ou bien des feüilles ſéches : Le Celeri ainſi buté de terre ſéche, ou garni de grand fumier ſec, ou de feüilles ſéches juſqu'à l'extremité de ſes feüilles blanchit en trois ſemaines, ou un mois ; & comme étant blanchi il pourrit ſur pied ſi on ne le mange, il s'enſuit qu'il n'en faut buter, ny entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut conſommer ; il n'y faut point d'autre précaution pendant qu'il ne géle pas, mais ſi la gelée vient à donner, il faut couvrir entierement tout le Celeri, car la groſſe gelée le gâte auſſi-tôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir aprés l'avoir lié de deux ou trois liens, on l'arrache en mote à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en preſſant les pieds tout autant prés qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture, que ſi les pieds étoient reſtez dans leur éloignement ordinaire ; l'expedient pour en élever de la graine, eſt d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds aprés l'Hyver, ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin & de Juillet, & on recueille cette graine au mois d'Aouſt, nous n'en connoiſſons que d'une eſpece.

Le Cerfeüil muſqué eſt une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ſes feüilles ſont jeunes & tendres il eſt agreable, & propre à contribuer au parfum mais il n'en faut plus mettre quand elles ſont dures & vieilles : il reſte pluſieurs années en place ſans ſe gâter à la gelée, ainſi il devient un aſſez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par là qu'il ſe multiplie.

Le

Le Cerfeüil ordinaire, eſt une plante annuelle, ou plûtôt de peu de mois qui ſert à beaucoup d'uſage, & ſur tout aux Salades quand il eſt jeune & tendre, c'eſt pourquoy on en doit ſemer tous les mois un peu chaque fois à proportion des beſoins & de la terre qu'on a; il monte fort aiſément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut ſemer à la fin de l'Automne, & ſans doute on en aura la graine toute meure vers la my Juin; on coupe les montans dés qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes pour en faire ſortir la graine.

Le Chasselas eſt une eſpece de bon Raiſin fort doux, il y en a de blanc & de rouge, & celuy cy eſt fort rare, l'autre eſt fort commun; il demande les bonnes expoſitions du Midy, du Levant & du Couchaot pour eſtre plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'eſt de tous les Raiſins celuy qui ſe conſerve le plus long-temps, pourvû qu'on ne le laiſſe pas trop meurir devant que de le cuëillir, ſa culture qui conſiſte à la taille, eſt ſemblable à celle du Bourdelais.

Cherüis eſt une eſpece de Racine qui ſe multiplie de graine, ſe ſeme & ſe cultive comme les autres racines au mois de Mars.

Chicons eſpece de Laituës à lier, voyez leur culture dans l'article des Laituës.

Chicorée eſt une ſorte de tres-bonne plante annuelle, qui ſert aux Salades, & aux potages d'Automne & d'Hyver pourveu qu'elle ſoit bien blanchie, & par conſequent tendre & delicate; elle ne ſe perpetuë que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire & la Chicorée ſauvage, l'ordinaire en contient de pluſieurs façons, ſçavoir la blanche qui eſt la plus delicate; la verte qui eſt la plus ruſtique, & la plus capable de reſiſter au froid, la friſée & la non friſée: les unes & les autres s'accommodent aſſez bien de toute ſorte de terre: on ne commence guéres d'en ſemer que vers la my May, & il la faut pour lors ſemer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme t'on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine; la ſaiſon d'en ſemer beaucoup eſt la fin de Juin, & pendant le

mois de Juillet pour en avoir de bonne en Septembre : & on en ſeme enſuite beaucoup pendant le mois d'Aouſt, afin d'en faire grande proviſion pour le reſte de l'Automne, & une partie de l'Hyver : Quand elle leve trop druë, on la coupe ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eſté il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre : on en fait communément de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau. Cette plante demande de grands & de frequens arroſemens ; & quand elle eſt aſſez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été, quand on en eſt à la fin de Septembre, on la plante aſſez prés à prés, parce qu'elle ne vient pas ſi grande & ſi étenduë qu'en Eſté, ſi on peut ſauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puiſſe avoir le temps de bien meurir : Les gens qui ont une bonne ſerre, font fort bien d'en ſerrer, & pour cela on la plante fort prés à prés dans cette ſerre ; ceux qui n'en ont point, ſe contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier ſec, en ſorte que la gelée n'y puiſſe pas penetrer.

La Chicorée Sauvage ſe ſeme dés le mois de Mars en planche, & même aſſez druë & en terre bien preparée ; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Eſté à force de l'arroſer & de la rogner, afin qu'elle ſoit bonne à blanchir pendant l'Hyver ; il y en a qu'ils la mangent verte en Salade quelque amere qu'elle ſoit, mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier aprés l'avoir rognée tout prés de terre ; & cela étant, comme elle vient à pouſſer dans l'obſcurité & à couvert du jour, ſes jets ſont blancs & tendres ; il eſt plus propre d'empêcher par quelques traverſes d'echalas, que le grand fumier ne la touche, elle pouſſe tout de même ſous cette couverture, pourveu que

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

les côtez soient si bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pours lors ses jets sont plus propres, & sentent moins du fumier ; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien pour peu qu'elle soit obscurement placée ; quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dés la fin de May elle monte en graine ; beaucoup de gens en mangent les montans en Salade pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Choux sont de toutes les Plantes potageres celle qui étant transplantée reprend le plus aisément, comme aussi est-elle la plus connuë & la plus usitée de tout le Jardinage ; elle se multiplie de graine ; il en est de plusieurs especes, & de differentes saisons, il en est de pommez, qu'on nomme Choux blancs, & Choux capus, qui sont pour la fin de l'Esté & pour l'Automne ; il en est de frisez & de pancaliers, autrement Choux de milan, qui font de petites pommes pour l'Hyver ; il en est de rouges, ou plûtôt violets ; il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds & fort delicats pour le temps des vendanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons que quand ils sont gelez ; enfin il en est qu'on nomme Choux fleurs, & ceux là sont, pour ainsi dire, les plus nobles & les plus importans : ils n'entrent point aux potages, mais servent aux entremets : ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feüilles qu'on lie par dessus de quelque lien de paille, afin d'eviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir : ceux cy sont pour l'Hyver, & il les faut refugier dans la serre, les y porter en motte, & les y planter, ils ont accoûtumé d'achever d'y former leur tête : tous les autres Choux graînent en France, mais pour ceux-cy ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoy elle est d'ordinaire assez chere : pour faire monter les Choux en graine on a accoûtumé tous les ans l'Automne, ou au Printemps d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux & les meilleurs, & ils montent en graine dans les mois de May & de Juin, & se recuëillent en Juillet & Aoust.

Il faut en paſſant remarquer deux choſes, la premiere, que pour toutes les groſſes Plantes qui montent en graine, & s'elevent aſſez haut, par exemple Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bere-raves, Carottes, Panais, Celery, &c. il les faut ſoûtenir, ſoit avec des échalas debout, ſoit avec des traverſes de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine ſoit aſſez meure.

Et la ſeconde choſe qu'il faut remarquer, eſt qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines ſéchent ſur pied, c'eſt aſſez qu'elles y meuriſſent, & pour lors on coupe les montans, & on les met ſecher ſur quelque linge pour les y battre, & enſuite les vaner, nettéyer & ſerrer quand elles ſont bien ſéches ainſi fait-on du Creſſon, du Cerfeüil, Perſil, Raves, Bourrache, Bugloſe, &c.

Ciboules à proprement parler ſont des Oignons avortez ou degenerez, c'eſt à dire Oignons, qui aulieu de faire une groſſe tête en terre & un ſeul montant, ne font qu'une fort petite rête, & pluſieurs montans, & celles qui en font le plus, ſont les plus eſtimées, il faut particulierement s'étudier à conſerver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recuëillira la graine au mois d'Aouſt. On ſeme des Ciboules preſque tous les mois de l'année hors pendant le grand froid que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine eſt entierement ſemblable à celles des Oignons, en ſorte qu'on ne les ſçauroit diſtinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulierement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons qui ſont ſemez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui reſtent en place: On éclaircit auſſi les Ciboules par la même raiſon, & on en replante qui réuſſiſſent fort bien & ſe fortifient étant ainſi replantées: il eſt à propos d'arroſer quelquefois les planches de ces Ciboules pendant les Eſtés qui ſe trouvent extraordinairement ſecs; à cela prés les arroſemens n'y ſont pas neceſſaires, mais toûjours il les faut mettre en bonne terre.

Les Citroüilles & les Potirons ſont comme tout le monde ſçait les plus groſſes productions que la terre faſſe

dans nos climats, il y a peu de chose à faire pour leur culture, d'ordinaire on les seme sur couche vers la my Mars, c'est la seule maniere de les conserver, & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en mote pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprés d'environ deux pieds de diametre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau; quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelques peletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les trainans ça & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen le fruit qui vient au delà en est mieux nourry, & consequemment plus gros, il est de deux couleurs de Citroüilles, de vertes & de blanchâtres; elles ne sont bonnes à cueillir, ny les unes ny les autres, que quand elles sont aoustées, c'est à dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenuë assez dure pour pouvoir resister à l'ongle; on en conserve dans les serres jusques vers la my-Carême, quand elles ont été cueillies à propos, & bien defenduës du froid, toute sorte de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées meurissent plutôt que les autres, on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquefois quand les Estés sont trop secs: leur graine se trouve dans leur ventre.

Les Cives d'Angleterre, autrement nommées appetits, se multiplient en faisans de grosses touffes, qu'on separe en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche; il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien saclées, & de les arroser quelquefois pendant le grand chaud, ce sont leurs feüilles seulement dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

Corne-de cerf est une petite plante annuelle, dont les feüilles entrent parmy les fournitures de Salades quand elles sont tendres, on les seme en Mars assez druës, car

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

il n'eſt pas poſſible de s'en empêcher, tant leur graine eſt menuë, cette graine ſe recuëille au mois d'Aouſt, les petits oyſeaux en ſont extrémement friands, auſſi bien que des autres menuës graines potageres : quand on coupe les feüilles de cette plante il en revient de nouvelles, comme à l'Oſeille, aux Cives d'Angleterre, au Perſil, &c.

Costons n'Artichaux, ou Cardes d'Artichaux ſe cultivent comme les Cardons d'Eſpagne, mais ne ſont pas ſi bons, & aſſez ſouvent le pied pourrit, & perit quand on le fait blanchir.

Les Concombres, *Voyez* leur culture dans l'article des Melons ; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long-temps quand il eſt bien cultivé, & ſur tout bien arroſé.

Couches, *voyez* dans les ouvrages de Novembre.

Cresson alenois eſt une des petites fournitures de Salade, & eſt plante de peu de durée : on en ſeme tous les mois comme du Cerfeüil pour en avoir toûjours de tendre, & on le ſeme fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aiſément ; on commence d'en recuëillir à la fin de Juin, & dés qu'il en paroît quelqu'une de meure, on coupe les pieds pour les faire ſecher, battre & vaner comme les autres graines.

Eschalottes, autrement Rocamboles, ou Ail d'Espagne, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine eſt auſſi bonne à manger, que la gouſſe priſe au pied dans la terre ; elle eſt groſſe, & ſert à la multiplication tout de même que les gouſſes du pied.

Espinars ſont une des plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, ils ne ſe perpetuënt que de graine, on les ſeme en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dreſſées, & c'eſt deux ou trois fois l'année à commencer vers le ſeiziéme d'Aouſt, & finir un mois aprés, les premiers ſont bons à couper vers la my-Octobre, les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations : ceux qui reſtent aprés l'Hyver montent en graine vers la fin de May, & on la recuëille vers la my Juin, quand on les coupe ils ne repouſſent pas com-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

me l'Oseille ou le Persil : toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement séche, il est assez bon de les arroser quelquefois : on n'en replante point du tour, non plus que du Cerfeuil, du Cresson, &c.

Estragon est une des fournitures parfumées de Salade : il se multiplie de pieds coracinés & de semence, il repousse plusieurs fois aprés avoir été coupé, il resiste à l'Hyver, & a besoin d'un peu d'arrosement pendant les grandes secheresses de l'Esté : quand on le plante, il le faut espacer de huit à neuf pouces dans la planche où on le met : le bon temps de le planter est en Mars & Avril, cela n'empêche pas qu'on n'en replante encore pendant l'Esté.

Fenouil est une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne se replante guéres ; elle resiste au froid de l'Hyver, on la seme en planche ou en bordures, elle repousse étant coupée, les jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs, on en recueille la graine dans le mois d'Aoust, elle vient assez bien dans toute sorte de terres.

Feves, tant celles de Haricot que de marais se sement en plein champ ; & ne viennent point autrement : celles de Haricot se sement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles sont tres sensibles à la gelée : celles de marais se sement en même temps que les Pois hâtifs, soit en Novembre, soit en Février.

Fournitures, qui sont Baume, Estragon, Passe-pierre, &c, leur culture se trouve aux endroits de chacune de ces plantes.

Fraises, tant les blanches que les rouges, se multiplient & se perpetuent de trainasses, qui sortans des vieux pieds font racines : on observe que le nouveau plan qui vient dans les bois, reüssit mieux transplanté que celuy qui vient de Fraisiers de Jardins : on en plante ou en planche, ou en bordure, l'une & l'autre bien preparée, amandée, & labouré : de quelque maniere que ce soit, si c'est en terre seche & sablonneuse, il faut que tant les planches que les bordures soient un peu plus enfoncées que les

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluyes; & des arrosemens. il en est tout autrement, si on n'en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois petits en chaque trou qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs; on en peut planter encore tout l'Esté dans les temps pluvieux; il est particulierement important d'en faire des pepinieres pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit approchant du Nord, pour éviter la grande ardeur du Soleil d'Esté; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées on les transplante ensuite dans le mois de Septembre pour en faire des planches, ou des quarrez selon le besoin qu'on en peut avoir; leur principale culture est premierement de les bien arroser pendant la sechereſſe; en second lieu, de laisser mediocrement des montans à chaque pied, c'est à dire que trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisieme lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraises, qui sont les premieres venuës, & les plus prés du pied, & par consequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queuë de celles qui ont déja fleuri, ou qui sont encore fleur: rarement voit-on nouer, & venir à bien toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que les premieres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez assuré d'avoir toûjours de belles Fraises, j'ay expliqué dans les ouvrages de Février la maniere d'avoir des Fraises hâtives: les gens curieux ont des Fraises de deux couleurs, sçavoir les rouges & les blanches, mais ils les mettent dans des planches separées: les grands ennemis de ce plan, ce sont les tons, qui sont de gros vers blancs, qui pendant les mois de May & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir: il faut être soigneux dans ces temps-là de parcourir tous les jours ses Fraisiers, & fouiller au pied de ceux qui commencent

cent à se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver qui apres avoit fait ce premier mal passe à d'autres Fraisiers, & les fait pareillement mourir: les Fraisiers font fort bien l'année d'aprés qu'ils ont été plantez, si c'est au mois de May qu'on les a plantez, & ne font que passablement; s'ils n'ont été plantez au sortir des bois que dans le mois de Septembre, mais ils font merveilles la deuxiéme année, & passé cela ne font plus que miserablement c'est pourquoy il est bon de les renouveller au bout de deux ans; il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane quand les Fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet: les premieres qui meurissent dans la fin de May, sont celles qu'on avoit plantees dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, & les dernieres meures, sont celles qui ont été plantees le long du Nord.

Framboises, tant les blanches que les rouges commencent d'ordinaire à meurir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, espaçant le plan à deux pieds l'un de l'autre; il en sort tous les ans pendant l'Esté beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plans nouveaux; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dés que leur fruit est cuëilli: la seule culture qu'on y fait, est premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toûjours être les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venuë) en second lieu, d'arracher tous les petits & les vieux qui sont morts.

Groseilles, tant les rouges & les perlées que les piquantes, on les nomme vulgairement Groseilles de Hollande, sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui raportent beaucoup; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulierement les jeunes prennent aisément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches en-

tieres, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des Buissons, qu'on plante d'ordinaire au tour des quarrez du Potager ou du Fruitier : les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par consequent de beau fruit : les rouges & les perlées font des grappes qui sont meures en Juillet ; les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année precedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche : ce fruit sert particulierement en Mars & en Avril, pour des compotes & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort vert, car des qu'il est meur, il devient mou : la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges & aux perlées, est de retrancher le vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux, la confusion y est desagreable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en sorte qu'il degenére entierement à ne plus faire que de petites Groseilles communes & fort aigres : quand les vieux pieds ne font plus, ny de beau bois, ny de beau fruit, il faut se resoudre à les détruire entierement, & à en élever premierement de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle : car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dés que les nouveaux sont en rapport, on détruit les vieux qui font un grand desagrément dans un Jardin.

Herbes-fines, qui sont les bordures de Marjolaine, Thin, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les Laitues sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement, & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en sont la manne la plus utile, & particulierement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux : il y a beaucoup de choses à dire sur cet article, par exemple, qu'il est en premier lieu des Laituës de differentes saisons, en sorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres : celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Esté : celles qui réüssissent l'Automne & l'Hyver, ne réüssissent ny l'Este, ny

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

le Printemps, comme ; on le verra cy aprés ; en second lieu, qu'il en eſt, qui d'elles même avec le ſecours ordinaire de la culture generale acquierent la perfection qui leur convient, & ſont la nourriture & le plaiſir de l'homme, & ce ſont les pommées ; en troiſiéme lieu qu'il en eſt, qui ont neceſſairement beſoin de l'art & de l'induſtrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté qu'elles doivent avoir, & ce ſont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne ſeroient, ny tendres, ny douces, ny bonnes ; telles ſont les Laituës Romaines, &c. Je me ſuis même aviſé d'en faire lier de celles qui doivent pommer ; quand j'ay veu qu'elles ne pommoient pas aſſez tôt, & par ce moyen on les fait pour ainſi dire pommer malgré qu'elles en ayent : je le pratique particulierement à l'égard de quelque Laituës d'Hyver, c'eſt à dire quand il y en a d'aſſez fortes de feüillage pour pouvoir pommer, & que cependant le defaut de chaleur les empêche de tourner, c'eſt à dire de durcir, & cet expedient eſt d'un tres grand ſecours dans les fâcheux tems : de plus le nombre des eſpeces differentes de Laituës eſt plus grand que d'aucune autre ſorte de plantes Potageres, cela ſe juſtifiera ſur tout par l'ordre qui s'y trouve à l'égard des ſaiſons. L'ordre des pommées eſt à peu prés celuy-cy.

Les premieres qui pomment au ſortir de l'Hyver, ſont celles qu'on nomme Laituës à coquille, par la raiſon que leur feüille eſt à peu prés ronde comme une coquille : on les nomme autrement Laituës d'Hyver, à cauſe qu'elles ſouffrent aſſez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne ſçauroient faire : elles ont été ſemées en Septembre, & enſuite replantées en quelque coſtiere du Midy & du Levant ; dans les mois d'Octobre & de Novembre, ou bien elles ont été ſemées & plantées ſur conche & ſous cloche dans les mois de Février & de Mars, & ſont bonnes en Avril & May : on a pour le même temps des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Paſſion, & qui reuſſiſſent fort bien dans les terres legeres, mais mediocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes les font aiſément monter : l'une & l'autre

doivent faire de fort gros & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien ; à celles là succedent les Crêpe-blondes, qui ont accoûtumé de bien pommer dans le Printemps, c'est à dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes ; elles s'accommodent aussi fort bien sur couche, quand particulierement on y met des cloches, ou des chassis de verre : car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pepiniere, elles pomment aussitôt que les Laituës d'Hyver, & sont tres-excellentes ; il y a en même temps deux autres especes de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës Georges, qui sont plus grosses, & moins frisées que les Crêpe-blondes, & l'autre qu'on appelle Mignone qui est plus petite ; toutes deux demandent ces terres, qu'on apelle de bons sables noirs, mais leurs Pommes ne serrent pas assez, c'est à dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les veritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu prés de la même saison que les precedentes, mais ne sont pas si tendres, & si delicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez necessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premieres Laituës fournissent amplement, comme j'ay dit, les mois d'Avril & de May, & le commencement de Juin : passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds, elles sont suivies pour le reste de Juin, & le mois de Juillet de celles qu'on nomme Royales, & des Belles gardes, & des Gennes-blondes, & des Capucines, & des Aubervilliers, & des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes, l'une & l'autre de ces Perpignannes, sont de tres belles & de tres-bonnes Pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourveu que l'Esté ne soit pas trop pluvieux : les pluyes froides & trop frequentes les font morver, & par consequent perir ; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans

être replantées, & sont assez delicates; les Aubervilliers font des Pommes trop dures, & même quelquefois ameres, leur usage est plus pour cuire que pour les Salades; la difference qui paroît entre les Royales, & les Belles-gardes, est que celles-là sont un peu plus verdâtres, & celles cy un peu plus blondes.

Parmy ces Laituës pommées se mêlent pourtant l'Esté celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ou vertes, & on les appelle chicons, ou blondes, & on les appelle Alphanges, celles-cy plus delicates que les chicons, tant pour être élevées que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales, qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort delicates au goût, mais fort faciles à pourrir du moment qu'elles sont blanches; il y a de plus certains grands chicons rougeâtres qui se blanchissent presque deux mêmes sans être liez, & sont bons dans les grosses terres, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en Esté: car pour les Chicons verds il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se defendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Aoust, sont celles qu'on nomme Laituës de Genes, & sur tout la verte, car la Genes-blonde, & la Genes-rouge montent plus aisément, & ne peuvent guéres réussir que dans les terres legeres: il faut donc preparer beaucoup de ces Genes vertes pour les jours Caniculaires, & jusqu'aux premieres gelées, on y peut aussi mêler quelque peu de Genes blonde, & de Genes-rouge, & on y doit sur tout mêler des Alphanges, & beaucoup de Chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde que la verte.

Les grands inconveniens, qui arrivent aux Laituës pommées, sont premierement que souvent elles dégenerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feüilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus verte, ou en une autre moins verte; il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pomment tres bien, c'est pour quoy dans les planches de ces sortes de Laituës il faut d'abord marquer celles qui tournent

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le mieux, soit pour les laisser graines dans la même place, soit pour les enlever en mote, & les mettre graines à part.

En second lieu, c'est qu'aussi tôt que la plûpart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoy les Maréchez ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entieres de ces Laituës pommées: car communément les planches qui ont été replantées en même tems, pomment aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consommer qu'à mesure qu'on en a besoin; c'est pourquoy il en faut planter souvent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la suitte sans discontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir à confusion que d'en avoir disette; le plus seur est de s'attacher particulierement à ces especes plus rustiques, qui durent assez long temps pommées devant que de monter; telles sont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers; l'Austrichette, lesquelles veritablement aussi sont long-temps à pommer.

Le troisiéme inconvenient est, que la morve, c'est à dire la pourriture qui commence aux extremitez des feüilles, les acueille quelquefois, & que la terre & la saison n'étant pas assez favorables elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre & de pommer: il n'y a guéres de remede pour empêcher la morve, par qu'il n'y en a guéres contre les saisons froides & pluvieuses qui les causent: mais à l'egard des défauts de la terre il y en a d'infaillibles, c'est à sçavoir qu'il la faut amender beaucoup avec du fumier menu, si elle est sterile, soit dans un fond sablonneux, soit dans un fond froid & grossier: & même à l'égard de celuy-cy il luy faut donner un peu de pente, si la terre étant assez bonne les eaux y séjournent trop, & par leur séjour y pourrissent les plantes: le bon fumier bien consommé est l'ame ou le grand mobile des Jardins potagers: sans luy, non plus que sans les frequens arrosemens, & les frequens labours on n'est jamais riche en beaux Legumes.

Il reste à sçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent les plus grosses, doivent être es-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pacées de dix à douze pouces l'une de l'autre ; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Auſtriches, de la Belle-garde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales : & à l'égard de celles qui font les pommes d'une mediocre groſſeur, il ſuffit de les eſpacer de ſept à huit pouces ; cela s'entend des Crêpes blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verds, &c. les bons ménagers peuvent ſemer des Raves dans les planches des Laituës, les Raves aurons été enlevées devant que les Laituës ayent pommé, & même comme les Chicorées ſont bien plus long temps à ſe perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles cy parmy les Chicorées, elles s'accommodent aſſez bien les unes & les autres, & ainſi on fait double moiſſon dans une méme planche, & en une méme ſaiſon, car les Laituës ſe cueillent les premieres, & les Chicorées achevent aprés de ſe façonner.

La LAVANDE ſert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur qu'on employe à parfumer le linge blanc ſans le ſeparer de leurs branches ; elle ſe multiplie de graine, & de branches qui ont pris racine au colet.

Le LAURIER commun eſt un Arbuſte de mediocre uſage dans nos Jardins, il ſuffit d'en avoir quelques pieds à l'abry du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feüilles au beſoin.

MARJOLAINE eſt une plante odoriferante dont on fait d'agreables bordures, il en eſt d'Hyver, & c'eſt la principale, & il en eſt qui ne paſſe pas l'Eſté : l'une & l'autre ſe multiplient de graine, & de branches qui ont pris racine au colet : le principal uſage de la Marjolaine eſt d'être employée à faire des parfums.

MASCHES ſont une eſpece de petite ſalade, qu'on peut dire Salade ſauvage & ruſtique, auſſi la fait on rarement paroître en bonne compagnie : elle ſe multiplie de graine, qu'on recueille en Juillet, & n'eſt en uſage que pour la fin d'Hyver ; on en fait des planches, qu'on ſeme vers la fin d'Aouſt, elle reſiſte aux rigueurs des gelées, & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines qui tombent aiſément, elle ſe perpetuë d'elle meme ſans

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qu'il soit besoin d'autre culture que de la sacler.

Les MAUVES & GUIMAUVES doivent faire partie du Potager, quoyque leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soit moins des Plantes de Jardins, que Plante de Campagne inculte; elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture que toutes les méchantes herbes qui incommodent les bonnes: quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer à quelque endroit à l'ecart.

MELISSE est une Plante odoriferante, dont la feüille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle se multiplie de graine & de branches enracinées comme la Lavande, le Thim, l'Hysope, &c.

Le MUSCAT est une espece de Raisin, qui quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considerables parties du Potager: il y en a de blanc, de rouge & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois; il demande dans les pays temperez comme l'Iste de France, l'exposition du Midy & du Levant, & toûjours une terre legere: on n'en voit guéres de bons dans les terres franches; & si on se trouve dans des Climats chauds & en terre graveleuse & sablonneuse, il réüssit fort bien en contre Espalier, & méme en plein air, sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant & clair semé dans la grape, & à avoir un goût de muse assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celuy d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable; sa culture est entierement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la maniere d'être multiplié.

Le MUSCAT long est un autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros & plus longuet que celuy du Muscat ordinaire, la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

NAVETS ne son pas proprement Plantes potageres, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Aoust; on en recueille la graine dans les mois de Juillet & d'Aoust: tout le monde sçait assez leur usage sans que j'en parle icy.

Oignons

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Oignons ſont ou rouges ou blancs, ceux-cy ſont plus doux, & plus eſtimez que les rouges; perſonne n'ignore à combien d'uſages ils ſont employez: ils ne ſe multiplient que de graine, & d'ordinaire c'eſt à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les ſeme en planche de bonne terre bien preparée, & enſuite on y paſſe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut ſemer fort clairs, afin qu'ils puiſſent groſſir, & ſi on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir dés qu'on en peut arracher, c'eſt à dire vers le mois de May, & ceux-cy on les replante pour ſervir en guiſe de Ciboulets; quoy que la ſaiſon ordinaire de ſemer des Oignons ſoit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant ſemer en Septembre, & les replanter enſuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dés le mois de Juillet, qu'on peut cueïllir, c'eſt à dire arracher de terre dés ce temps là, les faire enſuite ſécher deux ou trois jours au grand Soleil pour les ſemer en lieu ſec, & en conſerver au beſoin tout le long de l'année; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons dés qu'il paroiſſent aſſez gros ſur la ſuperficie de la terre, c'eſt à dire qu'ils approchent de maturité: fouler les Oignons, c'eſt leur rompre la tige, ſoit avec le pied, ſoit avec un ais appuyé un peu ferme ſur ces tiges: par ce moyen la nourriture du pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce ſemble, la tête, & la fait groſſir davantage: j'ay dit ailleurs comment on en éleve de la graine.

Oseille ſe met ſous le tître des verdures en fait de Potager, & eſt d'un grand uſage pour le pot; il en eſt qui ont leur feüillage plus grand les unes que les autres; on appelle celles-là Oſeille de la grande eſpece; on en peut ſemer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet & Aouſt, & même au commencement de Septembre, pourveu qu'elles ayent le temps de ſe fortifier aſſez pour pouvoir reſiſter à la rigueur de l'Hyver: on en ſeme, ou en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il la faut ſemer fort druë: il en perit aſſez de pieds, elle demande une terre qui ſoit natu-

rellement bonne, ou au moins bien fumée, sa culture consiste à être renuë bien nette de mechantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une ou deux fois l'année, apres avoir été coupée bien ras; ce terreau sert à luy redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien: on recuëille la graine dans les mois de Juillet & d'Aoust.

Il y a d'une espece particuliere d'Oseille, qu'on appelle ronde, ses feüilles en effet sont rondes, au lieu que les feüilles de l'autre sont pointuës; les feüilles tendres de celle-cy entrent quelque fois parmy les fournitures de Salade: son usage ordinaire est de servir aux bouillons, elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantez font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinez, & ainsi à l'infini.

Panais est une de nos racines potageres qui est fort connuë dans les cuisines, on les seme vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure, & on les doit semer assés clairs, & toûjours en terre qui soit bonne, & bien preparée, & si elles levent trop duës, il les faut éclaircir dés le mois de May, afin que ce qui reste en place devienne mieux nourri & plus beau; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carotes, &c.

Passe musqu'e, *voyez* Muscat long.

Patience est à proprement parler, une espece de fort grande Oseille, & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut être une planche pour en mêler de fois à autre quelques feüilles avec celles d'Oseilles, la maniere de l'élever est entierement semblable à celle de l'Oseille.

Perce pierre, ou Passe pierre (l'un & l'autre se dit) est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de graine, & qui étant fort delicate de sa nature demande d'être plantée dans les pieds des murs exposez au Midy, ou au Levant, le plein air, & le grand froid luy sont pernicieux. on la seme communement dans quelque pot, ou

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque coſtiere du Levant ou du Midy, & cela dans les mois de Mars ou d'Avril, & enſuite on les tranſplante dans les endroits qne je viens de marquer.

Persil, tant le friſé que l'ordinaire ſont d'un grand uſage dans les cuiſines tout le long de l'année, tant pour ſes feüilles que pour ſes racines; il eſt compris ſous le tître des verdutes, il ne faut pas manquer au Printemps d'en ſemer raiſonnablement dans chaque Jardin, & de le ſemer aſſez dru, & que ce ſoit en bonne terre, & bien preparée; la feüille en étant coupée il en repouſſe de nouvelles tout de même qu'à l'Oſeille; il reſiſte aſſez au froid mediocre, mais non pas à celuy qui eſt violent, & ainſi il eſt bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre; quand on en veut avoir qui ayent de groſſes racines, il le faut élaircir, ſoit dans la planche où il eſt ſemé, ſoit dans la bordure; il demande d'être aſſez arroſé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui pretendent avoir d'une eſpece de Perſil plus groſſe que l'ordinaire pour moy je n'en connois point; le Perſil friſé paroît plus agreable à la veuë que le Perſil ordinaire, mais il n'en eſt pas meilleur pour cela, on en recueille la graine au mois d'Aouſt & de Septembre.

Persil Macedoine eſt une de nos fourniture de Salade d'Hyver qu'il faut faire blanchir tout de même que la Chicorée ſauvage, c'eſt a dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feüilles, & enſuite on couvre de grand fumier ſec, ou de paillaſſons la planche où il eſt, en ſorte que la gelée ne puiſſe pas penetrer, & par ce moyen ce qu'il repouſſe de nouveau eſt blanc, jaünâtre & tendre; on le ſeme au Printemps aſſez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feüillages, & on en recüeille la graine à la fin de l'Eſté; c'eſt une plante aſſez ruſtique, & qui ſe défend fort bien de la ſéchereſſe ſans demander de grands arroſemens.

Pimprenelle eſt une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne ſe ſeme guéres qu'au Printemps, & ſe ſeme drüe, ſoit en planche, ſoit en bordure, qui repouſſe ſouvent aprés être coupée, dont il faut prendre la

jeune pointe de la pouſſe pour les Salades, car les feüilles un peu vieilles ſont trop dures, les arroſemens de l'Eſté luy font grand bien, il n'en eſt que d'une eſpece, la graine s'en recueïlle à la fin de l'Eſté.

Les Pois ſe peuvent mettre au rang des plantes potageres, c'eſt un Legume aſſez ruſtique, qui communément ſe ſeme en pleine campagne ſans avoir beſoin d'autre culture que d'être ſerfoüi pendant ſa jeuneſſe, c'eſt à dire devant qu'il commence à faire des coſſes: quand on les rame: ils produiſent davantage que quand on ne les rame pas: ils demándent la terre aſſez bonne, & un peu de playe pour être tendres & delicats, il les faut ſemer aſſez clairs: il en eſt de pluſieurs eſpeces, ſçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la groſſe coſſe, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Aouſt, Septembre, Octobre: il n'eſt queſtion pour en avoir aprés les premiers que d'en ſemer en differens mois pour en avoir trois mois aprés: ceux dont on prend le plus de ſoin dans les Potagers ſont les hâtifs, ſoit blancs, ſoit verds, qui ſont d'une mediocre groſſeur: on les ſeme à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant: on fait même quelques ados exprés pour cela: & afin qu'étant ſemez ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou ſix jours auparavant, ce qui ſe fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & enſuite les mettant dans un lieu où le froid ne puiſſe pas penetrer, la premiere racine commence à ſortir: le gros froid les gâte entierement, c'eſt tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en ſeme auſſi ſur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien expoſez, en cas que ceux qu'on avoit ſemez à la fin d'Octobre ayent été gâtez par la gelée; les derniers qu'on ſeme, c'eſt vers la Saint Jean pour être bons à la Touſſaints.

Porre'e eſt une ſorte de plante, qui ſert, ou par ſes feüilles à mettre au pot, ou par ſes cardes à mettre en ragoût; celles-cy doivent avoir été replantées en terre bien preparée, & cela dans les mois d'Avril & de May, & être eſpacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour s'y pouvoir étendre autant qu'elles peuvent : à l'égard des autres on les ſeme au mois de Mars en planche, & on les recoupe fort ſouvent pendant l'Eſté, elles repouſſent enſuite, comme font l'Oſeille & le Perſil ; le gros froid les fait perir, ſi on n'a ſoin de les couvrir aſſez bien ; on en ſeme ſur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles qui ſont les plus blondes, car les vertes ne ſont pas ſi tendres & ſi delicates que les blondes : communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y ſervir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui ſans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte eſt plus grande que celle des pieds de Porrée : on en recuëille la graine dans les mois d'Aouſt & de Septembre.

Les Porreaux ſe ſement à la fin de l'Hyver dans des planches bien preparées, & ſe ſement aſſez clairs, & enſuite pendant le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui ſont pareillement bien preparées ; on fait pour cela avec un Plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & eſpacez de demy pied ; & aprés avoir un peu rongé, tant leurs racines que leurs feüilles, on en fait ſimplement couler un pied dans chaque trou, ſans qu'il ſoit beſoin de le preſſer, comme on fait à toutes les autres plantes : on prend ſeulement ſoin de les ſerfoüir de temps en temps, & même de les arroſer un peu pendant la ſechereſſe, afin que leur tige groſſiſſe, & blanchiſſe devant l'Hyver, quand les gelées ſont tres-gaillardes, il eſt bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la ſerre, il eſt même à propos de les arracher de leur planche, où ils ſont plantez un peu au large pour les remettre plus prés aprés dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere ; autrement pendant la groſſe gelée on ne pourroit les arracher de terre ſans les rompre. on peut en laiſſer en place aprés l'Hyver pour y monter en graine, ou bien on en replante en quelque endroit à part pour cela : la graine s'en recuëille au mois d'Aouſt, il en eſt d'une eſpece un peu plus groſſe que l'ordinaire, & celle là eſt la meilleure.

Source gallica.bnf.fr Bibliothèque nationale de France

Potirons sont une espece de Citrouille plate & jaune dont la culture est entierement semblable à celle des Citrouilles.

Pourpier est une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal usage est pour les Salades, & même pour les Potages, il en est deux especes, du verd & du doré, celuy-cy est plus agreable à la veuë, & plus delicat à elever, en sorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir même sur couche, & sous cloche; car pour la pleine terre il ne réüssit guéres que vers la my May, & encore faut-il que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau; ainsi pour les premiers pourpiets qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my-Mars il ne faut user que du verd, attendu que le jaune fond dés qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'Avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parce que sa graine est si menuë, qu'on ne sçauroit le semer clair; quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les chassis sont necessaires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pêle; mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien preparée pour cela, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien aprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps aprés il est monté & fleuri, & dés qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelque jour au Soleil pour achever de faire meurir toute la graine, & en suite on les bat, & on les vane, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel & du vinaigre, afin d'être employez en Salades d'Hyver.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Les Raves quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'eſt à dire qu'elles ſont tendres, caſſantes & douces, ſont à mon gre une des plantes du Potager qui donne le plus de plaiſir, & le donne auſſi ſouvent, & auſſi long-temps qu'aucune autre, je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il ſemble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir; car en effet il n'eſt queſtion que de les ſemer aſſez claires dans de la terre meuble bien preparée, & de les arroſer beaucoup dans les temps ſecs, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient, mais il eſt premierement queſtion d'avoir toûjours de la graine de bonne eſpece, & en ſecond lieu d'avoir des Raves ſans diſcontinuation depuis le mois de Fevrier juques aux gelees de la my Novembre; pour ce qui eſt de la graine de bonne eſpece, c'eſt celle qui fait peu de feüilles, & le navet long & rouge; car il y en a qui font beaucoup de feüilles, & peu de Navet, & quand une fois on eſt pourveu de la bonne eſpece, il faut être extrêmement ſoigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmy les Raves qui ſont venuës de la ſemence de l'annee on choiſiſſe celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feüilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien preparée, & les eſpacer d'un pied & demy l'une de l'autre; etant ainſi replantées, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueïllir vers la fin de Juillet, pour lors on coupe les tiges, on les met ſécher quelques jours au Soleil, enſuite on les bat pour faire ſortir la graine de la coſſe, on les vanne, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent ce ſemble à l'infini leurs branches, & perpetuënt leurs fleurs, & à cauſe de cela il eſt bon de pincer ces branches à une longueur raiſonnable, afin que les premieres coſſes ſoient mieux nourries,

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir ſoin d'élever de bonne graine il faut auſſi ſe mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit ou neuf mois de l'année: les premieres qu'on mange, viennent ſur couche; j'ay explique la maniere de les éle-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ver dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant le mois de Fevrier, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reste des mois on en doit semer parmy toutes sortes de semences; les graines en levent promptement, & ainsi on a le temps de les cueillir, devant qu'elles puissent nuire aux autres plantes; les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Esté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois trop dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau epais d'un bon pied & demy pour y semer ces Raves & les bien arroser; le Printemps & l'Automne, comme le Soleil n'est pas si chaud, les Raves réüssissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Re'ponces, sont une sorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & sur tout dans les bleds, & se mangent en salade au Printemps, elles ne se multiplient que de graine.

Rhuë est une plante d'odeur tres-forte, dont on fait quelques bordures dans nos Jardins; elle se multiplie de graine, & aussi de branches qui ont pris racine au colet; la Rhuë n'est guéres bonne que contre des vapeurs de Mere.

Romarin est une autre sorte de plante odoriferante, que nous mettons en bordure, & dont le principal usage est pour le parfum des Chambres, & pour des lave pieds, il se multiplie de la même maniere que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & six années en place,

Roquette est une de nos fournitures de salade qui se seme au Printemps comme la plûpart des autres; sa feuille est assez semblable à celle des Raves; la graine en est tres-menuë, & à peu prés comme celle du Pourpier, mais la couleur est rougeâtre, ou plûtôt d'un minime obscur.

Salsifix d'Espagne, autrement Scorsonnire, est une de nos principales racines, qui se multiplie de graine comme les autres, & qui est admirable cuite, soit pour le plaisir du goût, soit pour la santé du corps; elle ne se multiplie que de

de graine qui se séme au mois de Mars, il faut être soigneux de la semer assez claire, soit en planche, soit en bordure, ou au moins de l'éclaircir afin que les racines en viennent plus grosses; la Scorsonnere monte en graine dans les mois de Juin & de Juillet, & on la recuëille dés qu'elle est meure.

Le Salsifix commun est une autre sorte de racine qui a la même culture que la précédente, mais n'est pas d'un merite tout à fait si considérable; elles passent aisément l'Hyver en terre, il est bon de les arroser l'un & l'autre pendant le grand sec, & de les tenir bien sarclées, & sur tout de les mettre en bonne terre bien preparée, & dont le fond soit tout au moins de deux bons pieds.

La Sariette est une plante annuelle un peu odoriferante qui ne vient que de graine, & entre par ses feüilles dans quelques ragoûts, particulierement dans les Pois & les Féves; elle se seme au Printemps en planche, ou en bordure.

La Sauge est une plante à bordures, dont la culture n'a rien de particulier, & est semblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Absynte, &c. il y en a de panachée, qui paroît à quelques uns plus agréable que la commune qui est d'un vert blanchâtre.

Le Thim autre bordure odoriferante, qui se multiplie également de graine & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thym fait un ornement assez grand, & assez necessaire dans nos Potagers.

La Tripe Madame est une des fournitures de Salade; on ne s'en sert qu'au Printemps quand elle est tendre; mais il n'en faut mettre que peu l'Esté, parce qu'elle est trop dure; elle se multiplie de graine, & de branches de bouture.

Les Violettes, & sur tout les doubles servent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément singulier étant sagement placées sur la superficie des Salades du Printemps; tout le monde sçait qu'elles se multiplient de touffes, c'est à dire qu'une grosse touffe se divise en plusieurs petites, chacune desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE VII. & dernier.

Combien de temps chaque plante Potagere occupe utilement ſa place dans un Potager. Qui ſont celles qui ont beſoin de la ſerre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui ſont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Combien de temps chaque ſorte de graine ſe peut garder ſans devenir inutile.

IL eſt trés-important en Jardinage de ſçavoir, combien de temps chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle eſt, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier ſçache à point nommé en préparer d'autres, pour ſubſtituer à celles, qui n'étans, pour ainſi dire, que des plantes paſſageres n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen non ſeulement il ne reſte jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il ſemble qu'on a un ſenſible plaiſir de jouïr par avance des choſes qui ne ſont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiere, j'eſtime qu'il eſt aſſez à propos de parler premierement des Plantes qui ſont de longues durées, ſoit devant qu'elles arrivent à leur perfection, ſoit pendant qu'elles continuënt à ſe produire. Toutes ſortes de Raiſins, les Capres & les Aſperges tiennent ſans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capre durent des vingt-cinq & trente années, & à l'égard des Aſperges, à compter du temps qu'on les ſeme, ou qu'on les replante, on ne doit guéres commencer d'en cuëillir que les montans ne ſoient gros, ce qui n'arrive que la troiſiéme ou quatriéme année aprés; mais enſuite pourveu qu'elles ſoient en bon fond, & qu'on prenne bien ſoin de les cultiver, on peut fort bien les laiſſer en place juſqu'à dix ou douze années, étant certain, que pendant ce temps-là elles pouſſeront amplement à tous les renouveaux, à condition cependant, que ſi on s'apperçoit plûtôt de quelque diminution, on les ruinera auſſi plûtôt; mais ſi au contraire elles continuënt de bien faire, on les conſervera en place plus long-temps.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Les Framboiſiers, & Groſeliers durent aiſément des huit & dix ans.

Les Artichaux demandent d'être renouvellez, c'eſt à dire de changer de place aprés la troiſiéme année.

Les bordures d'Abſinte, d'Hyſope, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thin, Violette, &c. pourveu qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent ſubſiſter en place trois ou quatre ans, prenant ſoin de les tondre un peu ras tous les Eſtés.

L'Alleluya, le Baume, le Cerfeüil muſqué, les Cives d'Angleterre, l'Eſtragon, l'Oſeille, la Patience, la Paſſe-pierre, le Perſil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent auſſi fort bien ſubſiſter en place des trois & quatre années.

Les Fraiſiers trois ans.

La Chicorée ſauvage, l'Anis, le Perſil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenoüil, la Scorçonnere, le Salſifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée, ſoit à couper, ſoit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'eſt à dire d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Bugloſe, les Bete-raves, Cardons d'Eſpagne, Carote, Cherüis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citroüilles, Corne-de-Cerfs, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à compter du Printemps qu'ils ont été ſemez juſqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Baſilic, les Naſturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Eſté, ſi bien que leur place peut avoir une autre decoration de plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeüil ordinaire, Chicorées blanches, Creſſon-alenois, toutes ſortes de Laituës, ſoit à pommer, ſoit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leur place que cinq ou ſix Semaines, & ainſi on en doit ſemer l'Eſté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Féves hâtives l'occupent ſix à ſept

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mois, à compter du mois de Novembre qu'on les séme, mais les Pois, les Féves ordinaires, & les Haricots ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Eſpinars & les Mâches l'occupent l'Automne & l'Hyver, & ainſi on les met aux endroits où l'on a déja levé les Plantes, dont la durée ne paſſe pas l'Eſté.

Les Mauves & Guimauves ſe multiplient de graine, & ne paſſent pas l'Hyver.

A l'égard des Plantes qui ont beſoin du ſecours de la ſerre pendant l'Hyver, ce ſont les Cardons, le Celeri, les Pommes d'Artichaux, les Chicorées, tant les ſauvages que les blanches; ce qui eſt connu ſous le nom de racines, ſçavoir Bete-raves, Carotes, &c. De plus, les Porreaux, les Citroüilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'Echalotte; tout le reſte réſiſte aſſez aux injures de l'Hyver, ſçavoir les Choux, le Perſil, le Fenoüil, les Ciboules, & même l'Eſtragon, le Baume, la Paſſe-pierre, la Tripe-Madame, la Meliſſe, les Aſperges, l'Oſeille, &c. Mais elles ne pouſſent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoiſſent point ces ſortes de ſecours, ou plûtôt de violence, par exemple toutes les racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoûtez à cela, que par le même moyen des couches on éleve pendant la rigueur du froid des petites ſalades de Laituës avec leur fourniture de Creſſon, Cerfeüil, Baume, &c.

Reſte à ſçavoir combien de temps chaque graine peut être conſervée bonne; généralement parlant la plûpart des graines périſſent aprés un an ou deux ou plus, & ainſi il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court riſque de ſemer inutilement au Printemps; il n'y a guéres que les Pois, les Féves, & les graines de Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, qui durent des huit & dix ans; les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes ſortes de Chicorées, cinq & ſix; de toutes les graines, ſur tout il n'y en a point qui ſe conſervent ſi peu que celles des Laituës, elles ſont cependant meilleures la ſeconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troiſiéme.

Fin de la ſixiéme & derniere Partie des Jardins Fruitiers & Potagers.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

DE LA CULTURE DES ORANGERS.

PAR M. DE LA QUINTINIE.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

TRAITÉ DE LA CULTURE DES ORANGERS.

PREFACE.

PARMY les Jardiniers fleuriſtes, dont le nombre eſt grand, & rempli de gens habiles, il s'en trouve aſſez ſouvent pluſieurs, qui voulans en quelque façon prétendre, qu'il n'appartient qu'à eux ſeuls de ſe mêler d'Orangers, prétendent auſſi faire accroire, que la culture de ces ſortes d'Arbres eſt le véritable Chef d'œuvre du Jardinage, & ſur ce fondement font de grands monſtres de la preparation des terres, & de la recherche de tous les ingrédiens, qu'ils diſent devoir entrer dans leur compoſition; ils n'en font pas moins ſur l'encaiſſement, ou empoſte-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ment, sur l'arrosement, sur l'entrée, sur la sortie, sur l'exposition, &c.

Il y en a même parmi eux qui veulent encore porter le mystere plus loin : ils publient que la quantité d'especes d'Orangers est grande, & presque infinie, ils en nomment en effet un nombre qui seroit capable de faire peur aux curieux, quelque véritable qu'il puisse être ; si comme ils le disent, chaque espece demandoit absolument des sels particuliers, c'est à dire une culture particuliere ; cela s'appelleroit véritablement une Mer, sur laquelle presque personne n'oseroit s'embarquer, tant le voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos fruitiers & potagers, où le nombre des especes est bien plus grand qu'il ne peut être parmi les Orangers ; l'experience nous a apris, qu'une même culture à peu prés sert pour toute sorte de fruits à pepin, une même pour toute sorte de fruits à noyau, une même pour toute sorte de verdures ; cette experience nous a fait aussi présumer, qu'il ne faut qu'une même culture pour toute sorte d'Orangers : & en effet nous en avons des preuves entierement convaincantes.

Je ne m'arrêterai donc point à tant & tant de difficultez, dont les uns & les autres ont épouvanté grand nombre de nouveaux curieux, dans la passion qu'ils avoient pour les Orangers, passion qui me paroît raisonnable, & trés-bien fondée, parce qu'en effet dans tout le Jardinage il n'y a ny plantes, ny Arbres qui donnent tant de plaisir, & en donnent si long temps, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puissent, & ne doivent avoir de quoi rejoüir ceux qui les aiment, soit par le verdure de leur beau feuillage, soit par l'agrément de la figure qui leur convient, soit par l'abondance & le parfum de leurs fleurs, soit enfin par la beauté, bonté, & durée de leurs fruits, &c. J'avoue qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le suis, aussi voulant favoriser l'inclination que je vois presque generale pour en avoir, je prens un troisiéme parti tout à fait contraire à la doctrine des Misterieux, & cela pour dire, qu'aprés l'avoir amplement, & long-temps examiné, il ne me semble pas, que dans tout le Jardinage il y ait rien de si aisé que la culture des Orangers soit pour les élever dans leurs premiers commencemens, soit pour les entretenir ensuite

&

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& les conſerver en bon état, quand une fois on les y a mis n'y ayant que le ſeul rétabliſſement des malades qui ſoit en effet difficile & fâcheux : & partant il me ſemble qu'on peut hardiment ſe mettre à avoir des Orangers chacun ſelon ſes moyens & ſes facultez, pourvû qu'on ſe ſoit muni d'un Jardinier qui ſoit ſage, & d'une ſerre qui ſoit bonne : ſans quoy j'oſe dire, que perſonne abſolument ne doit donner dans cette curioſité, car je ſuis perſuadé que le Jardinier Orangiſte eſt entierement coupable, ſoit par ſon ignorance groſſiere, ſoit par ſon inaplication & ſa pareſſe, ſoit par ſa doctrine trop miſterieuſe, ſi ſes Orangers ſont en mauvais état quand la ſerre n'y a point contribué ; le défaut en proviendra ſans doute, ou de la mauvaiſe terre, dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laiſſé à la tête eu égard à la force du pied, ou de l'eneaiſſement qui aura été defectueux, ſoit pour avoir, été mal fait, ſoit pour n'avoir pas été fait dans le beſnin ou principalement du trop frequent uſage du feu & de l'eau : du feu en Hyver dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Eſté dont il faut uſer tres-modérement.

J'expliqueray cy aprés les conditions d'une bonne ſerre, mais ce ne ſera qu'aprés avoir dit ce que je penſe en general ſur la facilité de la culture des Orangers ; cette facilité de culture que je publie ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangiſtes, & leur fait dire, que ceux qui la croyent, & qui la publient ne la comprennent pas eux-mêmes ; cependant ſans me laiſſer décourager par de tels diſcours, je hazarde de dire icy mon ſentiment ſur cette matiere.

CHAPITRE PREMIER.

Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.

POur établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propoſitions, que je tiens indubitables. La premiere eſt que nous n'avons guéres, ny Plantes, ny Arbres qui reprennent avec tant de facilité. La ſeconde, qu'il n'y en a point qui s'accommodent ſi aiſé-

ment de toute sorte de nourriture. La troisiéme, que ce sont les Arbres qui vivent le plus long temps. La quatriéme, qu'il n'y en a point qui soient sujets à moins d'infirmitez : Et enfin la cinquiéme, qu'il n'y en a point qui ayent si peu d'ennemis particuliers que les Orangers.

Les Tons qui tuënt les Fraisiers par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feüille ; le Chancre qui les décole à fleur de terre ; les Mulots & les Mouchernns qui détruisent les Artichaux ; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers : les Tigres qui desolent les Poiriers : tous les accidens qui affligent les Melons, & ceux qui affligent toutes les Plantes Porageres ; c'est ce qu'on peut appeller de veritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par consequent mille fois plus dangereux, que tout ce qui peut menacer les Orangers ; cependant comme ils en ont aussi quelqu'uns, car il n'est point de plantes qui n'en ayent, je les examineray d'abord, & parleray en même temps des remedes qu'on a pour les en deffendre. Les ennemis particuliers des Orangers sont les Fourmis, les Punaises, les Perce-oreilles, &c. Mais le mal que ces insectes peuvent faire n'est pas mortel, il n'y a rien de plus aisé que de les garentir de leur guerre & de leurs insultes ; car premierement pour ce qui est des Fourmis, qui quelquefois se jettent en foule sur un Arbre, & rongent ses feüilles ; elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y sont amorcées par le couvein des punaises ; ce couvein que tous les Orangistes connoissent assez, sans que j'en fasse une description plus particuliere, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, si ce n'est de les rendre sales, hideux, mal propres partout, & desagreables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté & de la propreté, tant en leur bois qu'en leurs feüilles ; il provient donc de quelques meres Punaises qui volent, & qu'on ne connoît aussi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extrême puanteur qui sort de leur corps quand on les écrase, ces meres Punaises font leur couvein en Automne, & de la même maniere à peu prés que les Vers à soye font le leur, elles le font particulierement autour du bois maigre, & sur le dessous des feüilles sales & confuses ; on le prendroit au com-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mencement pour de petites taches de rousseurs ; or pour peu que d'abord il y en ait sur un Arbre, ce couvein venant à sentir les chaleurs de l'Esté suivant, il croît, il s'étend, il s'enfle jusqu'à être de la grosseur & grandeur d'une lentille, & enfin il éclôt, ainsi le nombre des Punaises se multiplie, pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'est n'y errant, ny fugitif, ny volatile, il est visible & attaché, & par conséquent aisé à ôter ; si bien que prenant soin de le nettoyer en quelque temps qu'on s'en apperçoive, & sur tout au sortir de la serre, comme on le peut facilement, soit avec les doigts, soit avec une petite brosse, on sera aussi-tôt en seureté contre les Fourmis, car elles cessent d'attaquer les Orangers tout aussi tôt que les Punaises en sont ôtées.

A l'égard des Perce-oreilles, qui sont de petits insectes, longuets, roussâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venans quelquefois à s'addonner aux Orangers, en rongent les fleurs & les feuilles, & en gâtent la principale beauté ; la persécution en est un peu plus fâcheuse que celle dont nous venons de parler ; mais outre qu'elle n'est pas mortelle n'allant point jusqu'aux racines, & qu'elle arrive assez rarement, on a quelques expediens assez bons pour s'en defendre ; le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus est assez souverain ; si bien que prenant soin de mettre plusieurs de ces cornets, ou de ces ongles en differens endroits de chaque Arbre, ces méchans petits insectes qui ne font leur ravage que dans l'obscurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher, dés que le jour paroît, ainsi visitant leur retraite de temps en temps il est aisé de les y prendre, & de les écraser, & par ce moyen on vient à les détruire.

On a encore l'expedient des vases, soit de terre ou de bois, soit de plomb ou de cuivre ; leur figure est carrée, ou en façon d'assiette creuse, & on en fait de deux sortes, les uns sont pour mettre autour de chaque tige, les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque caisse, ceux qui sont destinez pour la tige, sont de deux pieces qu'on recole, ou qu'on resoude aisément quand ils sont en place, & qu'ils embrassent cette tige, sans y laisser aucun vuide entr'eux & cette tige, & aprés cela on les remplit d'eau ;

les autres ſont tous d'une piece, & on met au dedans de ces vaſes les pieds des caiſſes, enſuite on les remplit d'eau auſſi bien que les premiers, & cela étant, les Perce-oreilles qui ne ſçavent pas nager, n'hazardent gueres de faire le trajet de l'eau contenuë dans telles ſortes de vaſes : ainſi on empêche ſûrement que ces Perce oreilles ne parviennent juſqu aux Orangers, & ne les deſolent : les mêmes vaſes ſont auſſi un obſtacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'aſſez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres : quoy qu'il n'y ait plus de ce couvein qui les amorce ſi puiſſamment.

Il y a bien plus, car il n'eſt pas ſeulement queſtion de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils ſont dehors d'autres inconveniens fort grands & fort fâcheux, qui leur ſont communs avec tous les autres fruitiers: ce ſont de grands vens une gelée blanche aſſez forte, & ſur tout une groſſe grêle &c. Mais outre qu'il eſt aſſez rare de voir arriver de tels malheurs : un Jardinier eſt grandement à plaindre, & nullement à condamner quand il en eſt ſurpris, & particulierement à l'égard de la grêle : c'eſt un mal qui ſe forme à nôtre inſceu, & qui vient tout d'un coup accabler, ſi bien qu'il n'eſt pas poſſible de s'en garentir, quelque ſoin qu'on en puiſſe prendre : il faut donc eſtre preparé à s'en conſoler en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne ſont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant & le Midy, leſquels ne ſoufflent gueres que dans les commencemens d'Automne, on a du avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu où ils ſoient à l'abry de la fureur de ces vents : ce qui ſe peut aiſement par le moyen de quelque maiſon, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur ſoit opoſé, & où cependant les Orangers puiſſent au moins une partie du jour eſtre vûs des agreables rayons du Soleil.

Et pour ce qui eſt de gelées, comme on ne ſort gueres les Orangers que vers la my May, & qu'on les ſerre communément vers la my Octobre; ce ſont des temps où pour lors on eſt apparemment hors du peril du mal qu'elles pourroient faire, la ſaiſon de ces ſortes de gelées printanieres, leſquelles ſont des ſuites d'Hyver, finiſſant d'ordinaire à la

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

my-May, & le temps de celles qui annoncent son cruel retour, n'étant pas encore revenu à la my-Octobre, car pour certaines petites gelées blanches, qu'on voit quelquefois, tant vers la my May, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne sont pas suffisantes pour faire aucun tort considerable à des Orangers qui se portent bien; veritablement les infirmes en peuvent souffrir, parce qu'ils sont incommodez de tout, mais ils n'en auroient nullement souffert, s'ils avoient été vigoureux, cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puisque je suis persuadé, que la beauté, & la conservation des Arbres dont est question, dépend en premier lieu d'une bonne serre, si bien qu'on ne peut attendre que du déplaisir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, sans commencer par une précaution si necessaire; il s'ensuit donc, que devant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture & leur conduite, la serre est la premiere chose dont il faut icy parler, comme la premiere condition dont il se faut asseurer.

CHAPITRE II.

Des conditions d'une bonne serre.

POur faire qu'une serre soit bonne, elle doit ce me semble avoir cinq conditions principales, qui sont premierement d'être bien exposée; en second lieu d'être bien percée, & munie cependant des secours necessaires pour pouvoir bien fermer ces ouvertures au besoin; en troisieme lieu, que les murs en soient épais, & bien construits; en quatrieme lieu elle doit être bien couverte; & enfin il faut que le sol n'en soit pas creux; examinons presentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui est de la premiere condition il n'y a personne qui ne convienne, que la meilleure de toutes les expositions est celle du Midy; en sorte que le Soleil donne dans cette serre depuis les neuf à dix heures du matin, jusqu'à ce qu'il se couche, ou qu'il soit prêt de se coucher: l'exposition du Levant qui reçoit le Soleil depuis son lever jusqu'à Midy, ou un peu plus est encore fort bonne: celle du

Couchant, qui a le Soleil depuis Midy jusqu'au soir, se peut souffrir faute des deux autres; à l'egard de celle du Nord elle est tres dangereuse & tres-mauvaise, ne voyant que fort peu le Soleil, soit le matin, soit l'après dîne.

La seconde condition d'une bonne serre, qui est d'être bien percée, demande que les portes soient si bien faites, que les Orangers y puissent aisement passer, & que de plus les fenêtres soient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu prés la même que celle du plancher, à la reserve de l'apuy, lequel est d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à six pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il est important de le faire, tous les Arbres en soient veus, & pour ainsi dire rejoüis de l'aspect de ses rayons: & que s'il y a quelque peu d'humidité au dedans elle en soit ôtée par le moyen de cette belle lueur, qui a le don de dessecher l'humidité, ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un Chassis de papier double, c'est à dire un chassis qui soit colé de papier des deux côtez de son épaisseur, & par debors un chassis de verre: je compte pour fort peu de chose les contre-vents de bois, si les chassis dont je viens de parler nous manquent: ces contrevents trompent beaucoup de curieux; ces chassis doivent être bien calfentrez en Hyver, pour empescher que l'air froid du dehors ne puisse par aucune ouverture penetrer au dedans: car sans doute il est capable d'alterer l'air chaud & temperé qui étoit resté dans la serre depuis les beaux jours des saisons precedentes, & sans lequel les Orangers ne peuvent conserver leur embonpoint.

En troisiéme lieu toutes les murailles de la serre, & sur tout celles qui regardent le Nord, doivent avoir été bien construites de bon moîlon & de bon mortier, soit à chaux & à sable, qui est sans contredit le meilleur, soit en plâtre qui n'est pas mauvais, pourvû que la muraille ait été faite avec tant de soin, qu'il n'y soit point resté de petits vuides entre les pierres: dans les lieux où la pierre n'est pas commune, elles doivent être faites, soit de bauge, c'est à dire de terre détrempée & meslée de foin, de chaume, ou de paille, soit d'une double cloison de bois, avec tout plein de terre, ou de sable dans le milieu: de maniere qu'enfin tout

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

aumoins tant les unes que les autres de ces murailles ayent partout une épaisseur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demy : heureux ceux, qui nutre cela nnt encore du côté du Nord leur serre adossée à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien séche, ou méme à quelque bois de haute futaye.

En quatrieme lieu, comme le froid & l'humidité peuvent aussi bien penetrer par la couverture que par les côtez, le plancher d'en haut doit estre bien épais, & méme pendant l'Hyver doit estre couvert de foin ou de paille, à moins qu'il ne serve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie dont les fenestres soient tenuës soigneusement closes durant le frnid, ou à moins qu'il ne soit ceintré fort materiellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre chose, comme nous vennns de dire.

En cinquiéme lieu, le sol de la serre, laquelle ne sçauroit jamais être trop séche, devroit, ce semble, estre un peu plus haut, ou au moins égal au rés de chaussée de dehors : mais sur toutes choses il ne doit estre de guéres plus bas, autrement la serre sera menacée de servir d'égoût aux eaux de dehors, & par consequent menacée d'humidité, qui est un mal plus dangereux méme que le froid, attendu qu'il y a peu de remedes contre celle-là, & qu'au moins il en est quelques uns contre celuy-cy.

Ceux qui n'auront pas veu ce que j'ay dit cy-dessus contre le feu qu'on fait quelquefois dans les serres, croiront d'abord, que parlant icy d'un remede contre le froid, cela se doit entendre du feu du charbon qu'on peut faire en plusieurs endroits de la serre: mais à Dieu ne plaise que ce soit jamais mon avis, puisqu'au contraire je suis fort persuadé, & méme convaincu que telle chaleur de feu n'est pas moins nuisible aux Orangers que le froid & l'humidité le leur peuvent être, ainsi que j'espere le prouver.

Aprés avoir parlé de la hauteur du sol de la serre, reste à dire, qu'il peut estre, ou de terre endurcie, ou de salpêtre battu, ou d'une aire de plâtre, ou d'un plancher de bois, &c. celuy-cy seroit le meilleur de tous.

De ce que nous avons dit pour la hauteur du sol de chaque serre ; il s'ensuit que les caves sont tres-dangereuses,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

&souvent mortelles ; tant aux Orangers, Citronniers, Jaſſemins, Mirthes, &c. que generalement à tous les Arbriſſeaux encaiſſez ou emportez qu'on y ſerre, parce que les lieux bas & creux ſont d'ordinaire humides, & hors de la portée des rayons du Soleil, ſans leſquels rayons la ſerre ne peut jamais être bien conditionnée.

A l'égard de la profondeur de la ſerre, c'eſt à dire de la longueur, ou de la largeur en dedans, il ſeroit à ſouhaiter qu'elle fut pour l'ordinaire que d'environ quatre toiſes, mais cependant elle peut fort bien être de cinq à ſix, ou même d'un peu plus : la ſerre n'en ſera guéres moins bonne, pourveu que d'ailleurs elle ſoit bien haute & bien ſéche, & que le froid, non plus que l'humidité ne la puiſſent pas penetrer : ce ne ſont pas les rayons du Soleil donnant immediatement ſur les feüilles d'Orangers qui leur ſont eſſentiellement ſalutaires, puiſque rarement donnent-ils ſur la plûpart de celles qui ſont dans le milieu de la tête, quelque bien expoſé que ſoit cette tête ; mais ce ſont les rayons du Soleil, donnans dans la capacité d'une telle ſerre, qui empêchent que l'humidité ne s'y forme, & par conſequent n'y faſſe aucun préjudice : Aprés avoir établi en general, que ſuppoſé qu'on ait une bonne ſerre, il eſt facile d'avoir de beaux Orangers, il faut preſentement expliquer en détail ce que je penſe de leur culture.

CHAPITRE III.

Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers.

POur en parler le plus clairement qu'il me ſera poſſible il me ſemble qu'il faut examiner cinq principaux Articles, dont l'intelligence eſt pour les nouveaux curieux, que je veux inſtruire, c'eſt à dire pour ceux qui n'ont aucune connoiſſance de cette matiere, & la veulent acquerir.

Le premier Article qui eſt tres important, & doit deſabuſer de grands ſcrupules, regarde la compoſition de la terre ou terreau, qui eſt propre pour la nourriture des Orangers qu'on met en caiſſe, ou en pot.

Le ſecond Article regarde la maniere de les élever de ſemence, & enſuite de les greffer, & regarde ſur tout la premiere

miere choſe qu'il faut faire aux Orangers gros ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, ſoit qu'ils ſoient tous dépoüillez, & ſans mote, c'eſt à dire comme d'autres Arbres fruitiers, ſoit qu'ils ayent des feüilles avec une mote, &c. quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot ou en caiſſe.

Le troiſiéme regarde la grandeur & la façon des caiſſes dont on ſe ſert pour cela, il regarde auſſi l'operation qui eſt à faire à la mote, & aux racines de ceux qu'on rencaiſſe de nouveau, & la maniere de faire les rencaiſſemens, deux points principaux & eſſentiels pour nôtre culture, enfin il regarde l'uſage & la maniere des arroſemens.

Le quatriéme regarde ce qui eſt à faire à la tête de ces Orangers, ſoit pour rétablir ceux qui ont été long-temps negligez, ou mal conduits, ou ceux qui ont été gâtez par la gelée, ou par les humiditez d'Hyver, ſoit pour parvenir à avoir des Orangers, qui ſoient en tout temps beaux & agreables dans leur figure, & qui ſoient toûjours bien ſains & bien vigoureux. en ſorte qu'il ne leur arrive point de ſe dépoüiller.

Le cinquiéme article doit expliquer la ſituation neceſſaire au lieu où on met les Orangers au ſortir de la ſerre, & doit marquer ce que tout le monde ſçait aſſez, c'eſt à dire le temps qu'il les faut ſerrer, & celuy qu'il les faut ſortir; il marque auſſi ce qui eſt à faire pendant ſix ou ſept mois, que les Arbres ſont ſerrez, ſur quoy particulierement je diray ce que je penſe à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leur ſerre.

CHAPITRE IV.

De la compoſition des terres propres à encaiſſer des Orangers, Citronniers, &c.

COmme les Orangers & Citroniers ſont à nôtre égard des Arbres étrangers, ſi bien que, pour ainſi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats ſujets à de grands Hyvers, comme celuy de l'Iſle de France, & autres un peu Septentrionnaux, au lieu qu'ils viennent naturellement & aiſément dans les pays chauds; cette conſide-

ration a fait qu'on s'eſt allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, auſſi bien que la faute de l'air qu'on y reſpire, qui faiſoit que ces Arbres ſouffroient icy quelques incommoditez; d'où vient que ſur cela chaque Jardinier ſe fait un grand myſtere de quelque compoſition particuliere de terres, & c'eſt une matiere où les opinions paroiſſent tres differentes, & fort partagées.

Les uns font conſiſter l'importance de la compoſition, tant à la pluralité des ingrediens, & ſur tout s'ils ſont difficiles à trouver, qu'à la doſe de chacun: les autres la font conſiſter à remuer tres ſouvent ces terres ainſi mélangées, en ſorte que ſans ce remuëment ils croyent le reſte inutile: il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la compoſition; ceux-cy voulans que les plus vieilles faites ſoient les meilleures, comme les autres veulent que ce ſoie les plus remuées; la plûpart enfin ne font cas que des matieres legeres pour leur compoſition, ſçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois entrer dans le détail des manieres de chaque Orangiſte; il eſt tres-certain qu'il n'y en a point qui ne pretende avoir quelque ſecret particulier & inconnu à tous les autres: ſi bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à perſonne.

Je veux bien ſupoſer qu'ils ont tous lieu d'être ſatisfaits de leur façon de faire: ainſi ce n'eſt pas à moy à y trouver à redire: & en effet on ne m'a jamais vû condamner perſonne ſur cela: cependant comme je crois avoir choiſi une maniere ſimple & aiſée, qui me paroît tres-conforme & à l'ordre general de la vegetation, & à la nature particuliere des Arbres dont eſt queſtion, je la veux expliquer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoy depuis long-temps je m'en ſers tres-heureuſement: il y a auſſi beaucoup d'honneſtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de ſuivre en cela ma methode, & qui enſuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je crois pouvoir dire encore une fois, que de tout ce que la terre nous produit, ſoit plantes, ſoit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroiſſe, pour ainſi dire, d'une complexion, ou d'une conſtitution plus aiſée, & plus accom-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

modante que les Orangers, & les Citronniers : les differentes manieres dont ils sont gouvernés en differens endroits le justifient assez visiblement : on peut ce semble à cet égard les comparer à de jeunes gens qui sont bien sains, & bien vigoureux, mais qui en même temps sont abandonnez au dereglement & à la débauche ; la vigueur de la jeunesse dans la plûpart repare & rétablit tous les desordres d'une vie déreglée, mais ce n'est que pendant un certain temps, comme si le corps d'un jeune homme s'accoûtumoit à ce qui enfin le doit absolument détruire, ou qui au moins doit alterer ce qu'il a de robuste, & de bien composé : ainsi nos Orangers sont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, si bien que par là ils réparent & rétablissent facilement tout ce qu'une nourriture, qui est peu conforme à leur espece seroit capable d'y gâter & de corrompre ; en effet il n'en est pas de ces Arbres-là comme de certains vegetaux, dont les uns ne peuvent absolument vivre que dans une terre séche & legere, les autres dans une terre humide & grasse, les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre ; mais veritablement ils réüssissent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ay crû être singulierement à observer pour la culture de ces Orangers, qui, comme nous avons dit, sont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder qu'elle est à peu prés la terre dans laquelle on les voit naturellement bien venans, & d'essayer de leur en donner icy une qui paroisse en approcher : dans cette recherche j'ay trouvé que c'est dans des terres fortes, grasses, ou lourdes ; que communément la nature les fait venir beaux, grands & parfaits, & de là j'ay conclu, qu'il étoit à propos, que l'art qui doit toûjours imiter cette nature, leur preparât une terre qui fut pareillement grasse & lourde ; mais comme ces Arbres étans en caisse, cette terre grasse & lourde qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun secours de son voisinage, seroit sujette à sécher, & à s'endurcir, & pour ainsi dire à se petrifier, de maniere, que comme si cette terre étoit inutile à la vegetation, les racines ne sçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques secours, il s'ensuit qu'il faut être soigneux non seulement de luy aider par les arrosemens, mais aussi

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

de faire en ſorte que l'eau de ces arroſemens la puiſſe aiſément penetrer par tout : j'ay donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût auſſi bien meuble par nôtre induſtrie, qu'elle eſt lourde de ſa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & materielle dont je fais cas, que le Soleil qui ne nous voit qu'obliquement, ne peut pas faire icy ſur elle les memes effets qu'il fait ſur celle des Climats où ſes rayons portent directement, & voilà l'objection la plus ordinaire que nos Orangiſtes me font : à quoy j'ay à répondre premierement, que comme tout le monde voit, & comme l'experience le confirme, la chaleur que nous avons icy pendant les quatre ou cinq mois que les Orangers ſont dehors, eſt aſſez grande pour les pouvoir faire vivre tres-long temps, & même avec beaucoup de vigueur : en ſecond lieu, que la terre des caiſſes étant en l'air, & par conſequent veuë de tous côtez par le Soleil, elle reçoit les impreſſions de ſa chaleur, preſque auſſi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en eſt veuë que du côté de la ſuperficie, & enfin que la terre étant meuble, auſſi-bien qu'elle eſt lourde, elle eſt par ce moyen-là renduë convenable à l'action des racines, & à la penetration de l'eau : à plus forte raiſon eſt-elle renduë facile pour recevoir toute l'impreſſion de la chaleur dont elle a beſoin : ſi bien que même telle qu'elle eſt par nôtre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays les plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raiſonnement en quelque païs que je me trouve, je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuſe qui ſoit dans le voiſinage, c'eſt à dire de la terre aſſez lourde, & aſſez ſolide, non pas de celle qu'on appelle terre glaiſe, que je regarde comme morte, mais de celle où toutes ſortes de plantes paroiſſent venir naturellement fort bien ; je n'ay pas de grands égards à ſa couleur, quoy que d'ordinaire pour le plaiſir de la veuë la noire ſoit la plus agreable, & la plus approuvée : je prends par exemple de la terre à Chenevie-re & à bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin quand il eſt en bon fond, ou qu'étant dans une ſituation baſſe il ſert d'égoût à quelque bon fond plus élevé, je prens de cette terre, autant que je puis en avoir beſoin.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& ſans me mettre en peine de prendre celle de deſſus, quoy que dans la verité elle ſoit bonne, & que d'ordinaire ce ſoit la plus eſtimée par beaucoup de gens, j'affecte plûtôt de prendre celle qui eſt au deſſous, pourvû qu'elle me paroiſſe de la méme qualité de celle de deſſus : je cherche toûjours la plus neuve, c'eſt à dire celle qui peut-eſtre n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par conſequent n'aura encore ſervi à la nourriture d'aucune plante ; ſi bien que non ſeulement il eſt à preſumer qu'elle a encore tout le premier ſel qui luy a été donné dans la creation du monde ; mais qu'elle a de plus une grande partie de celuy qui luy eſt venu des terres ſuperieures auſquelles elle a ſervi d'égoût.

Enſuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton ſec, & à peu prés reduit en poudre : il eſt peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons reduit en terreau : je n'eſtime pas qu'il y ait rien de meilleur & de plus ſouverain pour les Arbres dont eſt queſtion : mais ſi malheureuſement je n'en puis recouvrer, je me ſers, ou de terreau de feuilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arroſée, ſans me ſervir jamais de marc de vin par les raiſons que je diray cy-aprés.

Et comme mon intention, ainſi que j'ay dit cy-devant, eſt que la terre que je veux preparer ſoit lourde & meuble, afin que d'un côté étant lourde & materielle, il s'y puiſſe faire de groſſes racines plus ſeurement qu'il ne s'en fait dans une terre legere, & que d'ailleurs étant meuble, l'eau des arroſemens, & la chaleur du Soleil la penetre plus aiſement qu'elle ne feroit ſi elle étoit abſolument lourde & groſſiere ; aprés avoir regardé à peu prés combien j'ay d'Arbres à encaiſſer ; je fais ma compoſition, de maniere que de cette bonne terre naturelle qui s'eſt trouvée dans le voiſinage, il y en entre au moins de quoy faire la moitié, & voilà ce qui donne la peſanteur que je crois neceſſaire, à l'égard de l'autre moitié de la compoſition, je la fais particulierement de crotin de Mouton reduit en poudre, ſi j'en ay ſuffiſamment, ou celuy cy me manquant entierement j'ay recours aux autres ingrediens cy devant marquez, c'eſt à dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feuilles pourries, & tout cela par portions à peu

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

prés égales pour faire la moitié de ma compoſition, voilà ce qui fait la legerté que j'y ſoubaite : je fais ce mélange le jour même que je m'en dois ſervir, ſi je n'ay pû le faire quelques jours auparavant, n'eſtimant pas qu'il ſoit neceſſaire de l'avoir fait beaucoup plûtôt.

Et ce qui me le perſuade eſt en premier lieu, que conſtamment chaque partie de terre a en ſoy ſon ſel particulier pour l'uſage de la vegetation ; en ſecond lieu, que conſtamment auſſi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainſi c'eſt ſeulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre empruntée, pour ainſi dire, du ſel de chaque partie, en prend plus ou moins, ſelon que la terre en a plus ou moins; ſi bien que telle eau étant ainſi penétrée & aſſaiſonnée du ſel de ces bonnes terres: c'eſt elle ſeule, qui comme nous avons dit en tant d'endroits, ſert aux racines pour en former leur nourriture ou leur ſeve, ſur quoy nous avons à dire que cette ſeve ſe trouve d'autant meilleure que les terres où l'eau aura paſſé auront été plus fecondes & ſur tout moins lavées.

Or cela étant, il s'enſuit que l'ancienneté de compoſition, non plus que les frequens remuëmens n'y font rien pour rendre cette compoſition meilleure ; au contraire il ſemble qu'il ſeroit à ſoubaiter, que cette compoſition étant une fois faite, & les terres miſes en un tas, elles fuſſent à couvert des pluyes, de peur que les eaux en paſſant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tiraſſent une partie de ce qui eſt de meilleur, & le répandiſſent inutilement ſur les côtez, ou au deſſous de la maſſe.

Et afin de faire cette compoſition avec plus de vîteſſe & de facilité, & même avec plus de juſteſſe, aprés avoir fait mettre par tas aſſez prés les uns des autres tout ce qui doit y entrer ; je prends autant de gens qu'il doit y avoir de differens ingrediens dans la compoſition, je les mets avec des pêles, ou bêches tout auprés de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle mêle dans un lieu voiſin, & ſeparé une quantité égale de la matiere qui fait le tas, auprés du quel je l'ay poſté ; en ſorte que par exemple, ſi je n'ay qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de mouton, il ne me faut que deux hommes qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas qui eſt à faire

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& ſi avec le tas de bonnes terres j'ay deux ou trois autres tas des autres ingrediens cy deſſus propoſez, je mettray autant d'Ouvriers auprés du ſeul tas de la bonne terre, qu'il y en aura tout enſemble auprés de tous les autres tas, & ainſi en même temps qu'il ſortira une peletée de matiere re de chacun de ces deux ou trois tas ſeparez, il en ſortira auſſi en même temps deux ou trois du ſeul tas de la bonne terre, ainſi ma compoſition ſe trouve tout d'un coup faite & parfaite ſans qu'il ſoit beſoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange ou remuëment des ingrediens qu'on y aura mis.

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me foncie pas de chercher, ny de vieilles terres d'égoût, ny de vieilles bouës ſéches & conſommées, ny de curieures de mares, ou de foſſez, ny de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en paſſer, quand j'ay les autres matieres dont je me ſers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer, (la facilité en Agriculture ayant pour moy des charmes infinis) que principalement parce que je les eſtime beaucoup mieux; ſi bien que je ne me ſers des autres qu'au défaut de celles-cy, c'eſt à dire à la derniere extremité.

Il paroît encore, que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrette toute pure, comme font quelques Jardiniers; il eſt bien vray que les Orangers pouſſent aſſez bien dans cette poudrette pendant un an ou deux · mais il eſt vray auſſi qu'ils n'y font aucune motte; ainſi ils ſont tres-difficiles à changer de caiſſe, & dans ce changement courent toûjours riſque de demeurer ſans aucune vieille terre autour des racines, & par conſequent ſont ſujets à ne rien faire l'année du recaiſſement, & à ſe dépoüiller l'année d'aprés, au lieu que ceux qui ont été encaiſſez dans les terres dont je me ſers, font une tres-belle & bonne motte, de la quelle en rencaiſſant on peut, comme on doit retrancher une grande partie, en ſorte que tant les vieilles racines que la vieille terre ſoient notablement diminuées ſans que l'Arbre coure aucun riſque de ſe dépoüiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux & plus beau, & commence dés l'année même à faire beaucoup de jets nouveaux.

Il paroît auſſi que je fais peu de cas du marc de vin, &

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

cela premierement parce que l'eau qui auroit le goût & la qualité de vin, comme en effet, si ce marc contenoit encore quelque sorte d'humeur, cette eau qui le laveroit seroit coupable de le prendre parce que dis je, cette eau ayant le goût & la qualité du vin, non seulement n'est pas bonne pour aucunes Plantes, mais que même elle leur est pernicieuse; en second lieu, parce que ce marc n'étant en effet composé que de trois choses, qui ne contiennent plus aucun suc, sçavoir de pepin d'écorce de raisin & de rape il ne peut fournir aucun secours pour la vegetation : car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres, si bien qu'il ne pourrit presque point pour se reduire en terre; & de l'autre côté l'ecorce & la rape ayant été exrrêmement pressurées dans le pressoir, il ne leur reste plus rien qui puisse aider à la nourriture.

Ce que nous connoissons en ce que l'eau, dans laquelle a trempé long temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoy que ce soit; au lieu que l'eau qui a lavé du fumier de Mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire, soit par son acreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ay jamais pû remarquer que le marc de vin servît d'engrais aux terres; il sert au contraire à les rendre seulement plus legeres sans leur donner aucune autre bonne qualité, & c'est particulierement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande legerré; je veux sur tout, que ce qui leur en doit autant donner qu'elles en ont besoin, ait encore en soy quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes : joint que si le marc de vin étoit necessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plûtôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays où les Vignobles ne réüssissent pas.

J'ajoûteray icy, que pour ce qui est des climats froids & humides, & même pour les autres lieux où la terre est trop forte, & aproche trop prés de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers il entre un peu plus de crotin de Mouton, ou de ces autres matieres qui sont legeres, & par consequent faciles à échauffer, ce que nous ne faisons pas,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pas, soit dans les climats chauds, ou au moins temperez; soit dans les bonnes terres des autres pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin; j'ajoûterai enfin que cette derniere composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes, soit en pot, soit en caisse.

CHAPITRE V.

Maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la maniere de les greffer; de la premiere culture qui est a faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait apportez tous dépouillez & sans motte, soit qu'on les ait apportez en motte, & avec quelques feuilles.

A L'égard du premier article nous avons à dire, que quoy qu'il soit vray qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur tout celles de balotin reprennent de bouture ou de marcote, aussi facilement que font ici les Groseillers, Figuiers, Coignassiers, &c. Cependant en ce Pays icy où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'est à dire de la graine qui se trouve dans les Oranges bien meures, & même pourries; c'est au mois de Mars qu'on en met dans des vases ou dans des caisses pleines de terreau, soit de Mouton, soit de vieille enuche, autant qu'on trouve à propos d'en semer, & là on les met deux ou trois doigts avant dans ce terreau, soit par rayon, soit dans des trous séparez d'environ deux pouces; on les met ainsi assez prés les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toûjours ayant intention de les éplucher pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen, que ceux qu'on laisse profitent davantage, & en moins de temps.

Quand on veut ainsi semer, on choisit pour cela de bonnes especes d'Oranges, & principalement des Bigarades; de cela il en vient des sauvageons, qui au bout de deux ans sont bons à être replantez séparément pour devenir plus gros & plus grands, & au bout de cinq ou six ans, quand on a pris soin de les bien cultiver, soit par de frequens petits la-

bours, soit par les arrosemens ordinaires, soit en les élagant proprement, &c, ils deviennent assez grands & assez forts pour pouvoir être greffez.

On en greffe de deux façons, la premiere & la plus ordinaire est de les greffer en Ecusson à œil dormant dans les mois de Juillet, Aoust & Septembre; ces sortes de greffes se font de la même façon qu'aux autres Arbres fruitiers, & toûjours autant que faire se peut, tout auprés de la superficie de la terre, afin de faire des Arbres bien droits sur le jet qui doit sortir de cet Ecusson. La seconde maniere de greffer les Orangers est ce qu'on appelle en approche, & cela se fait dans le mois de May, mais pour telle maniere de greffer il faut que le sauvageon soit assez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une incision ou entaille, ou même quelque fois une fente, afin d'y pouvoir apliquer, ou aprocher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'espece par le moien de la greffe, & pour lors il faut couper un peu de l'écorce & du bois des deux côtez de cette branche, & ensuite il la faut inserer, ou faire entrer bien proprement dans le milieu de l'entaille, enveloper l'un & l'autre premierement de cire ou de terre glaise, & en second lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout ensemble assez ferme, pour pouvoir resister à l'effort des vents, jusqu'à ce quenfin vers le mois d'Aoust voyant la greffe prise, ce qui paroît en ce qu'elle pousse assez vigoureusement, on sépare ce sauvageon greffé d'avec l'Arbre qui avoit été aproché, ce qui se fait en sciant, ou coupant la branche aprochée immediatement au dessous de l'endroit où s'étoit faite l'aproche.

On éleve des Citronniers de la même maniere que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifferemment les Orangers sur les Citronniers & Orangers, aussi bien qu'on greffe les Citronniers sur les Orangers & Citronniers; mais il est certain que les Orangers réüssissent mieux sur les sauvageons d'Orangers que sur les Citronniers & Balotins.

Il n'est pas difficile de démêler les Orangers & Citronniers les uns d'avec les autres; car les Citronniers & Balotins ont l'écorce jaunâtre & les Orangers l'ont grisâtre, outre que les feüilles d'Orangers sont accompagnées d'un petit cœur auprés de la queuë, ce que les Citroniers n'ont pas

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

les Orangers greffez sur des sauvageons de leurs especes, poussent d'ordinaire plus vigoureusement, & sont moins sujets à se dépoüiller, que ceux qui ont été greffez sur des Citronniers ou Balotins.

Icy aux environs de Patis nous n'avançons guéres de semer de ces pepins, ny de les greffer, il n'y a qu'un peu de curiosité qui puisse l'engager à l'eprouver.

Les Marchands Genois nous peuvent aisément soulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leur pays avec un succés facile & heureux, tant pour leur profit, que pour nôtre satisfaction; tous les ans ils nous amenent icy dans les mois de Février, Mars, Avril, May une grande quantité d'Orangers, & Citronniers assez forts, & assez grands, & les donnent à un prix fort raisonnable, tant ceux qui viennent sans mote, que ceux qui viennent bien emmottez.

Il est particulierement question, soit les uns, soit les autres de les acheter bien conditionnez, tant pour la tige qui doit être droite, saine, sans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'est à dire depuis un pied & demy ou deux pieds jusqu'à trois ou quatre, &c. que pour les racines, enforte que ces Orangers soient aussi sains, que si on venoit de les arracher de la terre où ils ont été élevez, & pour cela il faut que sur les chemins à venir de Genes à Paris ils n'y ayent souffert ny du grand froid, ny d'une trop longue sécheresse, ny de trop d'humidité, un seul de ces trois défauts peut les avoir entierement gâtez, & par consequent les faire reburer; or on connoît s'ils sont defectueux, en coupant ou écorchant un peu, tant de la tige & des branches que des racines, les unes & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre, il faut aussi que cette écorce se détache un peu du bois qui doit prnître un peu humide, & comme huyleux, la seve qui s'y doit être conservée faisant ce bon effet: Que si cette écorce est tres molle, ou comme pourrie & en boüillie, ou si même elle est tres-dure & séche; en l'un & l'autre cas ce sont marques asseurées de mort; & pour lors d'ordinaire le bois au dessous de l'écorce paroît noirâtre & marbé, & par consequent les Arbres ne sont bons qu'à jetter au feu.

A l'égard de ceux qui sont venus sans motte, & qui cepen-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

dant ont les bonnes marques, il y a à travailler tant à leur tête qu'à leurs racines, à leur tête, c'eſt à dire à leurs branches, qui ſont d'ordinaire toutes dépoüillées de leurs feüilles, il les faut extrêmement racourcir, & les diſpoſer en veuë, que de leurs extremitez il en puiſſe vrai-ſemblablement ſortir de nouveaux jets qui ſoient capables de former une belle tête, c'eſt à dire une tête qui ſoit roode, & pleine, ainſi que nous l'expliquerons plus amplement cy-aprés: A l'égard de leurs racines on prendra ſoin de leur éplucher tres-bien le chevelu, qui d'ordinaire ſe trouve ſec; on prendra auſſi ſoin de leur racourcir les racines; pour ne laiſſer aux plus groſſes qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion: on ôtera les endroits gâtez ou écorchez; & enſuite on mettra tremper tout le pied cinq ou ſix heures au moins dans de l'eau ordinaire; aprés quoy on les plantera dans des petits mannequins, ou dans de petites caiſſes, ou dans des vaſes qu'on aura remplis d'un terreau un peu plus leger que celuy que je viens de compoſer pour les Orangers qu'on a de longuemain, & qui ont une mote; en ſorte que pour ce premier plan il n'y ait tout au plus dans la compoſition du terreau que le quart de groſſe terre, tout le reſte étant des ingrediens cy deſſus marquez.

Cela fait, on met ces caiſſes, ces mannequins, ou ces vaſes dans des couches fort médiocrement chaudes, & faites en lieu où le Soleil ne donne que peu, ou bien ſi on les met en lieu où le Soleil donne beaucoup, & ou par conſequent il puiſſe incommoder ce nouveau plan, c'eſt à dire l'alterer & deſſécher pendant les premiers mois; en ce cas là on couvre cette couche, ſoit avec des paillaſſons, ſoit avec des toiles pendant les grandes chaleurs d'Eſté pour les decouvrir dans les temps ſombres & pluvieux; on prend cependant ſoin de les arroſer honoêtement, c'eſt à dire mediocrement, & de temps en temps, en ſorte que la terre demeure toûjours un peu humide, & on prend ſoin auſſi, que la terre de telle caiſſe, &c. conſerve toûjours un peu de chaleur; bien entendu que pour peu qu'il y en ait il y en aura ſuffiſamment, & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raiſon.

Avec de tels ſoins on ſauve d'ordinaire une bonne partie

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

de tels Orangers ainſi encaiſſez, empotez ou emmannequinez, on les laiſſe toute l'année dans ces mêmes couches juſques vers la my Octobre, qu'on vient à les ſerrer pour l'Hyver dans une ſerre telle que nous la demandons, ou bien on leur fait une couverture de fumiers ſecs, & de paillaſſons, &c. en ſorte que telle couverture ſoit ſuffiſante pour les garantir de la rigueur du froid; & l'année d'aprés à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai on les ſort de cette premiere caiſſe, ou de ce premier pot, ſans rien ôter de leur mote, ou bien s'ils ſont en mannequins, lequel vrai ſemblablement ſe trouve preſque pourri au bout d'un an, ſans ſe mettre en peine d'ôter ces reſtes de mannequins de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un & l'autre cas on les met chacun dans une caiſſe proportionnée à leur grandeur, pour leur donner enſuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons cy aprés, s'étudiant à commencer de leur former la tête pour parvenir à la beauté dont ils ſont capables, & voilà quant aux Orangers, & Citronniers qui ſont venus ſans mote & ſans branches.

Que ſi les Arbres ſont venus avec une mote, des branches & des feüilles, il faut premierement examiner ſi cette mote eſt bien naturelle, car ſouvent ce ſont des motes de glaiſe faites à plaiſir, & appliquees aprés coup; ce qui eſt aſſez aiſé à connoître par la maniere dont les petites racines y tiennent, car elles y doivent aſſez bien tenir ſi elles s'y ſont naturellement formees; de maniere que ſi elles n'y tiennent guéres, c'eſt une marque de ſupercherie en telle mote: ſi donc il paroît conſtamment, que telle mote ait été en effet appliquée, j'eſtime qu'il la faut ôter entierement, comme au contraire ſi elle eſt viſiblement naturelle, j'eſtime qu'il n'en faut ôter que trés-peu; car apparemment elle ne doit être guéres groſſe, & en ce cas-là il faut ſimplement rafraichir, c'eſt à dire racourcir les racines, comme en l'autre cas il les faut traiter de la maniere que nous avons expliqué pour les jeunes Orangers, qui ſont arrivez ſans mote.

Ayant fait à la mote ce qui nous aura paru neceſſaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce ſera pour s'étudier à lui donner le commencement d'une figure agreable, ce qu'on fera en lui ôtant une grande partie des

petites branches menuës & confuſes que cette tête peut avoir, en luy ôtant auſſi ce qu'elle en a de groſſes, qui ne paroiſſent pas placées avec aſſez d'ordre & de ſimetrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde & pleine,

Cela fait, j'eſtime qu'il faut mettre tremper cette mote pendant un bon quart d'heure, c'eſt à dire tout autant de temps, qu'étant entierement couverte d'eau on en verra ſortir des boüillons d'air; aprés cela on la mettra égoûter pendant autant de temps à peu prés qu'on l'aura fait tremper, & enſuite on l'encaiſſera de la méme maniere que nous encaiſſons ordinairement les Orangers au ſortir d'une vieille caiſſe.

CHAPITRE VI.

De la grandeur, & des autres conditions qui ſont à ſouhaiter aux Caiſſes pour être bonnes,

IL ne me ſemble pas qu'il y ait grand choſe à dire à l'égard de la grandeur & de la façon des caiſſes, car pour la grandeur on la doit d'ordinaire regler ſur la grandeur des Arbres qu'on y doit encaiſſer; un petit Arbre paroît trop ridicule dans une grande caiſſe, tout de même qu'un grand le paroît trop dans une petite caiſſe; mais cependant avec cette difference que celuy cy courroit riſque de languir, & peut-être de perir faute de nourriture, parce qu'il n'eſt pas poſſible qu'un grand Arbre avec toutes ſes racines puiſſe ſuffiſamment trouver à vivre dans un vaiſſeau qui ne ſçauroit contenir que pen de matiere, au lieu que le petit Oranger qui ſe trouve dans une grande caiſſe ne peut craindre un pareil accident: car en effet on peut dire qu'il eſt dans cette grande caiſſe tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne vois pas grande raiſon de dire avec quelques curieux, que les grandes caiſſes empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de ſoûteoir qu'ils ſeroient mal s'ils étoient veritablement en pleine terre, on ſe trompe extrêmement ſi l'on croit qu'une racine ne puiſſe rien produire de ſoy; quelque échauffée qu'elle ſoit, elle ne fera jamais rien, à moins qu'elle ne ſoit animée par le principe

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de vie, ainſi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du traité de mes reflexions; or l'impreſſion qui doit mettre ce principe en train d'agir vient plus facilement, & même plus vrai-ſemblablement par la ſuperficie que par les côtez.

Ce qui reſte à dire ſur le fait des caiſſes, c'eſt que leur figure, laquelle tout le monde ſçait être quarrée, quoy qu'on en faſſe quelquefois de petites rondes, & d'autres longuettes, c'eſt, dis je, que leur figure eſt deſagréable, à moins que la hauteur, ſans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur; car d'être large ou baſſe, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la veuë; le pied doit être d'ordinaire de cinq à ſix pouces de haut pour les caiſſes, qui ont depuis un pied & demy juſqu'à deux & trois pieds, elles peuvent avoir quelques pouces de moins, ſi elles n'ont que huit, dix, & douze pouces de large, & en avoir quelques-uns de plus, ſi elles vont juſqu'à trois pieds & demy, ou quatre pieds; on n'en voit guéres de plus grandes, que celles qui vont juſqu'aux quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des caiſſes eſt le Chêne, parce qu'il dure long temps, le Sapin, le Hêtre, le Chataignier, &c n'y ſont point propres.

Les caiſſes peuvent eſtre de vieilles douves, ou de merrein neuf, quand elles n'ont environ que juſqu'à vingt ou vingt-deux pouces; mais ſi elles excedent cette grandeur, j'eſtime qu'il les faut faire de bois d'aſſemblage, c'eſt à dire de bois qui ait environ un bon pouce d'épaiſſeur, ou autrement elles ſeront fort ſujettes à ſe rompre & à ſe gâter, par la difficulté qu'il y a de les remuer avec des leviers quand elles ſont grandes, & pleines de terre, & par conſequent fort lourdes.

La grande importance des caiſſes, eſt d'avoir premierement des pieds de chêne qui ſoient carrez, & forts à proportion de la grandeur de ces caiſſes, en ſecond lieu, d'avoir un fond qui ſoit bien materiel, & ſoûtenu de bonnes barres bien clouées & bien attachées; en ſorte qu'il puiſſe long-temps porter la peſanteur du fardeau, & reſiſter à la pourriture que cauſent les frequens arroſemens; il ſeroit extremement à ſouhaiter que les Arbres puſſent eſtre longues années dans une même caiſſe ſans qu'on fût obligé de les changer; ils ſouffrent regulierement cha-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

quefois qu'on les change, ainſi il eſt grandement neceſsaire de prendre garde que les caiſses ne s'effondrent pas, & méme pour les mettre en état de mieux reſiſter a la pourriture dont elles ſont menacées, & par conſequent de durer plus long-temps, je ſuis d'avis qu'on leur donne en dedans une bonne couche de peinture à l'huile; il n'importe pas de quelle couleur elle ſoit, ou méme qu'on en donne juſqu'à deux, cela pourra paroître une viſion nouvelle, je le veux bien, mais tout meurement examiné, on trouvera qu'elle n'en eſt pas moins bonne; je m'en ſers du depuis que je l'ay imaginée, & m'en trouve tres bien; car dans la verité, outre que c'eſt une épargne conſiderable en ce que les caiſses en durent beaucoup plus; il eſt encore certain que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'eſt pas obligé de les changer ſi ſouvent, pourvû que d'ailleurs on ait les égards que j'ay tant recommandez pour encaiſser haut, & pour batre la terre dans le fonds de la caiſſe devant que de rencaiſſer.

On ſçait aſsez que le fond doit eſtre percé de pluſieurs grands trous de terrier ſi on la fait ſolide, ou qu'il doit eſtre diſpoſé de maniere que les ais qui le font ſoient aſsez ſeparez les uns des autres, pour donner quelque petite ſortie au ſuperflu de l'eau des arroſemens.

Dés qu'une caiſse va juſqu'à deux pieds & demy, j'eſtime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoignеures, & méme par les deſsous des barres d'en bas, afin que les leviers dont on eſt neceſsairement obligé de ſe ſervir pour remuer de ſi gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres; j'eſtime auſſi qu'il faut qu'elles ſoient à guichets, c'eſt à dire que deux des côtez ſe puiſsent ouvrir, & fermer par le moyen de quelques barres de fer, & de quelques crochets qui ſoûtiennent ces barres, non pas afin que par là on puiſſe donner des demy rencaiſsemens, c'eſt une maniere que je n'aprouve nullement, & que je ne mets point en uſage, j'en diray cy-aprés les raiſons: mais afin que quand il en faut venir aux rencaiſsemens des grands Orangers, on faſse ſortir par ces guichets la plus grande partie de la terre qui compoſe leur mote, & que par ce moyen on puiſſe plus facilement ſortir les Arbres de la vieille caiſse, ce qu'on ne ſçauroit faire à moins que de la rompre; expliquons preſentement ce qui eſt à faire pour bien rencaiſser,

CHAP.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE VII.

Des rencaiſſemens, & de ce qui eſt à faire pour les faire bons.

POur en venir à rencaiſſer un Oranger, il faut qu'il y ait, ou neceſſité de la part de la caiſſe, ou neceſſité de la part de l'Arbre.

Au premier cas c'eſt une caiſſe toute rompuë, ſoit de vieilleſſe, ſoit d'autre accident, en ſorte qu'elle ne peut plus être tranſportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'eſt une caiſſe trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir ſon Oranger.

Au ſecond cas c'eſt l'apprehenſion d'un dépériſſement prochain pour cet Arbre, apprehenſion fondée ſur ce que les jets en ſont foibles & languiſſans, les feüil les jaunes & miſérables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou ſur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon ſens, qu'il faſſe tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printemps; il eſt à préſumer qu'il lui manque quelque choſe, & ainſi quoy que peut être il ait conſervé ſes feüilles le verd qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans la caiſſe autant de nourriture qu'il en a beſoin; & partant, ſoit que ce ſoit par avoir la terre trop vieille, & trop uſée, ou par avoir la caiſſe trop petite, eu égard à la quantité de ſes racines, en l'un & l'autre cas il en faut venir au rencaiſſement.

Heureux les Orangers, ou plûtôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers les a mis entre les mains d'un Jardinier aſſez habile, & aſſez éclairé pour ne pas attendre à les rencaiſſer, qu'ils ſoient devenus infirmes & langoureux; car s'il a ſoin de les rencaiſſer devant que la maladie les ait entierement accuëillis, & qu'il le faſſe avec tous les égards requis & neceſſaires, il eſt aſſeuré en premier lieu, que régulierement ſes Arbres ne ſe depouilleront pas, & voilà une grande partie du chef d'œuvre; il eſt aſſeuré en ſecond lieu, que l'année même du rencaiſſement ils pouſſeront à peu prés autant que s'ils n'avoient pas été rencaiſſez de nouveau, en quoy conſiſte l'autre avantage

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

d'un bon rencaiſſement ; il eſt aſſeuré en troiſiéme lieu, que ſuppoſé que la tête ſoit conforme à l'idée de la beauté cy devant expliquée, il n'a preſque rien à faire à l'égard de cette tête, c'eſt à dire qu'il n'a pas beſoin de luy retrancher de ſes branches, quoi qu'il ait été obligé de luy retrancher environ les deux tiers de ſa mote, & voilà le comble de perfection à l'egard d'un Oranger nouvellement encaiſſé.

Il eſt donc trés important de ſe réſoudre à rencaiſſer dés qu'on s'apperçoit, que quoique l'Arbre ait eté babilement & ſoigneuſement cultivé, cependant il a paſſé un Eſté ſans pouſſer aſſez vigoureuſement, comme il avoit accoûtumé de faire ; au lieu que ſi on ne rencaiſſe que quand les Arbres ſont actuellement malades & en mauvais etat, on eſt aſſeuré, que vrai-ſemblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'aprés ils ſe dépouilleront, que pendant l'année de leur rencaiſſement ils ne ferone aucuns jets, ou les feront jaunes & miſérables, que leurs fleurs ſeront rondes & petites, tombans preſque toutes ſans s'épanoüir, & que particulierement il leur faudra ôter une trés-grande partie de leurs vieilles branches, & quelquefois même preſque toutes ; ainſi on ſera long-temps dans le chagrin de voir ces Arbres miſerables, & long-temps à attendre qu'ils ſe rétabliſſent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il eſt à propos de dire icy, que quelquefois un Oranger encaiſſé, ſoit qu'il ſoit nouvellement venu des Païs chauds, ſoit que ſimplement il ſoit nouvellement changé de caiſſe, qu'un tel Oranger, dis je, demeure quelquefois des deux & trois ans ſans pouſſer, ni en racines, ni en branches, quelque ſoin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui eſt trés deſagreable ; mais quand telle choſe arrive, il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre deſeſperé, c'eſt à dire comme un Arbre à jetter ; car pourveu que ſa tige & ſes branches demeurent toûjours vertes, il donne par là d'aſſez bonnes marques de vie, ſi bien qu'on a lieu d'en attendre un bon ſuccés : il ne faut pas même ſe mettre en peine de le changer de caiſſe, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin ſe mettre en train de répondre à la culture,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

comme il arrive assez ordinairement, cette maniere d'engourdissement ou de l'étargie venant enfin à être vaincu par je ne sçai quoi qui nous est inconnu : mais quand un Oranger encaisse, par exemple de trois ou quatre ans, étant toûjours bien cultivé cesse une année de pousser, il faut, comme nous avons deja dit, le regarder comme un Arbre qui commence à tomber en infirmité, & ainsi sans y manquer il faudra se disposer à le rencaisser l'année d'apres : or pour en venir à bien faire ce rencaissement, la premiere chose qu'il faut se proposer, est de retrancher environ les deux tiers de la vieille mote ; ce retranchement paroît terrible, à qui ne sçait pas la culture des Arbres encaissez, & cependant il est indispensablement necessaire chaque fois qu'on rencaisse, & sur tout si l'Arbre est encaissé de quatre ou cinq ans ; à plus forte raison s'il est encaissé de plus long temps, car quelquefois il est expedient d'aller même jusqu'à retrancher la moitié de la mote, quand par la negligence, ou l'imprudence des anciens Jardiniers elle se trouve excessivement grosse, pour n'avoir pas été assez retaillée aux rencaissemens précedens, la seconde chose qui est à faire pour bien rencaisser, est qu'il faut devant que de commencer à décaisser faire deux observations importantes, l'une à l'égard de la terre de la mote, & l'autre à l'égard du bon & du mauvais état de la caisse ; pour ce qui est de la terre, si on voit qu'elle paroisse fort legere, en sorte qu'elle donne lieu de juger, qu'il se sera fait trés-peu de mote, pour lors il faut extrêmement arroser un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arrosement attache davantage la terre aux racines, ou autrement on court risque de voir tomber toute cette terre, & par consequent voir les racines toutes nues quand on sortira l'Arbre de sa caisse, ce qui est une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépoüillera plûtôt ; que si au contraire la terre paroît solide & materielle, en sorte qu'on ait lieu de juger, qu'il se fera une bonne mote, pour lors on n'a que faire d'arroser devant que de commencer à décaisser, la terre tiendra assez aux racines, pour y pouvoir travailler sans aucun péril.

Pour ce qui est de la vieille caisse, il faut avoir consideré si elle est assez bonne pour pouvoir encore servir, & cela

étant il faut tâcher de la conſerver, ou ſi elle ne vaut plus rien, & cela étant il n'y a rien à ménager. Or ce qui eſt à faire pour conſerver la caiſſe, ſoit caiſſe à guichets, ſoit caiſſe ordinaire, & que tout autour de la mote, & tout prés des quarre côtez de la caiſſe il faut avec quelque houlette de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines qu'il ſera poſſible ſans faire tort au tiers de la mote qui eſt à conſerver; cette operation étant neceſſaire, afin de parvenir à ébranler, & de prendre ce qui reſte de cette mote, & qu'on n'auroit pû autrement arracher; cela fait, on la ſort de la caiſſe, ſoit à force de bras, quand elle n'eſt pas exceſſivement grande & materielle, ſoit par le moyen d'une gruë, d'une poulie, & de quelques cordages, quand ce ſont de trés-grands Arbres; & ainſi ſans avoir rien rompu de la vieille caiſſe, on la conſerve en ſon entier, & on l'employe tout de nouveau, ſoit peut êrre à rencaiſſer le même Arbre, ſoit à en rencaiſſer un autre, ſi on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle a beſoin, elle puiſſe étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que ſi cette caiſſe ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour lors la mote paroiſſant toute entiere, il en faut comme à la précédente retrancher environ les deux tiers, & même quelquefois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas ces retranchemens ſe doivent faire, non-ſeulement ſur les quatre côtez, mais auſſi dans la partie du deſſous; il faut enſuite grater encore tout autour un peu de la vieille terre, afin que juſqu'à l'épaiſſeur de deux pouces les extrémitez des racines qu'on aura taillées, paroiſſans découvertes, elles viennent enſuite à être revêtuës des nouvelles terres du rencaiſſement; comme il faut tâcher de les en regarnir, ainſi qu'il ſera dit cy-aprés; & que par ce moyen elles en produiſent à leur extremité de nouvelles, qui ſoient bonnes & vigoureuſes, & par conſequent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertis icy en paſſant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées & entrelaſſées les unes dans les autres, il faut extrémement prendre garde de bien arracher

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tout ce qui eſt coupé, de peur que ſi on en laiſſoit quelque partie, elle ne vint à ſe pourrir, & en pourrir d'autres voiſines, ce qui eſt aſſez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres que des racines étant fait, je ſuis toûjours d'avis, que ſi la groſſeur & la peſanteur de telle mote le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaiſſeau plein d'eau, ou dans quelque baſſin de fontaine (l'un & l'autre ayant aſſez de profondeur pour y pouvoir plonger la mote tout entiere) & qu'on la laiſſe tremper dans cette eau, tant & ſi longuement, qu'etant entierement plongée & couverte d'eau, on ne voye plus de bouillonnement tout autour d'elle; ce bouillonnement ſe faiſant, parce que l'eau pénétrant petit à petit juſques dans les endroits de la mote, où les arroſemens ordinaires n'ont pû pénetrer, & où par conſequent la ſéchereſſe étoit exceſſive & préjudiciable; cette eau, dis je, pénétrant par tout fait ſortir l'air, qui ayant pris la place de l'ancienne humidité, y cauſoit de l'altération & du deſordre.

Ce bouillonnement donc fini, on ſort de l'eau cet Arbre ainſi trempé, & l'ayant mis ſur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple ſur un billot de bois, ou ſur une caiſſe couchée, on laiſſe égouter ſa mote juſqu'à ce qu'il n'en ſorte preſque plus d'eau; la raiſon de cet égoutement, eſt que ſi pendant que cette mote eſt ainſi ruiſſelante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une caiſſe, il s'y feroit un mortier trés pernicieux à l'Arbre, parce que comme on eſt neceſſairement obligé de battre, c'eſt à dire de preſſer la terre ſur les côtez de la mote, pour en faire entrer dans la caiſſe, autant qu'il eſt poſſible, ſoit tout autour des racines dépoüillées, ſoit dans tous les endroits où il peut s'y rencontrer du vuide, cela ne ſe pourroit faire, que la terre mouillée étant ainſi batuë & preſſée, il ne s'y fit du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainſi dire à ſe pétrifier; ce qu'il faut abſolument éviter.

Que ſi la mote eſt trop groſſe pour la pouvoir plonger dans l'eau, il faut quand le rencaiſſement eſt fait, prendre un bâton pointu qui ſoit dur, & aſſez gros, ou plûtôt une cheville de fer faite exprés, pour tâcher par ce moyen de percer cette mote en pluſieurs endroits, & enſuite verſer de l'eau petit à petit, & à pluſieurs repriſes dans les trous.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de cette mote, jusqu'à ce que voyant que l'eau ne s'imbibe presque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette mote.

Accomodons presentement nôtre nouvelle caisse, quelle qu'elle soit, petite, médiocre, ou grande; l'usage est, & j'estime que c'est un très bon usage dont il ne faut nullement se départir, tant pour le bien des racines, que pour la conservation du fond de la caisse, je dis donc que l'usage est de faire un lit de platras au fond de chaque caisse, afin que les eaux des arrosemens s'echapent par là, & qu'il n'y croupisse aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la caisse: je veux que ces platras soient bien rangez, & que même ils soient assez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la caisse; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaisseur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait on se contente d'ordinaire d'y jetter par dessus autant de terre préparée qu'il en faut pour y pouvoir placer la mote de l Oranger, en sorte que la superficie de cette mote réponde au bord de la caisse; on acheve simplement & doucement de remplir les vuides qui peuvent être sur les côtez, & puis on fait un grand & ample arrosement: voilà au vrai la maniere ordinaire d'encaisser toutes sortes d'Arbres.

Mais comme je me suis aperçû que les terres mises de cette façon s'affaisoient en peu de temps, & que par consequent les racines touchoient bien-tôt le fond des caisses, dont il en arrivoit de grands inconveniens pour la beauté des Orangers, c'est à dire qu'ils jaunissoient, qu'ils faisoient de petits jets & de petites fleurs, qu'ils se dépouilloient souvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaisser tous les quatre ou cinq ans, je me suis avisé de faire quelque chose de plus, & je m'en suis bien trouvé pour les Orangers, mais en même temps j'ai fait ce grand soulevement parmi quelques-uns des Jardiniers Orangistes, qui sur cela aussi-bien que sur la composition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainsi dire comme un perturbateur du repos public, comme si je desbonorois en même temps, & eux, & leurs Ancestres; le succés de ma maniere de faire, décide le procés à la confusion des envieux.

Voicy donc ce que je fais en rencaissant, aprés avoir mis

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

sur ce lit de platras un pied de terres préparées, lesquelles je veux être seches, ou au moins trés-peu humides; je les fais beaucoup battre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois quand ce sont de petites caisses; où je fais entrer quelqu'uns dans les caisses si elles sont grandes pour trépigner beaucoup les terres, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup presque tout l'affaisement que leur propre pesanteur avec l'agitation du transport leur feroit prendre à la longue au grand préjudice de l'Oranger, dont la mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, ce que je veux empêcher avec tous les soins possibles, comme je m'en suis cy devant expliqué.

Et comme mon intention est premierement, qu'en encaissant la superficie de la mote excede de trois, ou quatre pouces le bord de la caisse, parce que je sçai certainement, que nonobstant le trépignement, cette mote à moins de trois ou quatre ans sera tellement descenduë, qu'elle sera, comme on dit, à fleur de caisse, c'est à dire qu'elle sera à cet égard de la maniere que dans l'usage ordinaire on a accoûtumé de les mettre au moment qu'on les encaisse, sans que pour cela le dessous de cette mote en soit mal placé; & comme en second lieu je veux que cette mote rencontre trois ou quatre pouces de terre bien meubles, dans laquelle les racines dépouillées puissent entierement & aisement s'insinuer; de là vient que sur ces deux considerations je me régle, soit pour mettre autant de terre qu'il en est de besoin, afin de remplir entierement jusqu'à l'endroit où touchera le fond de la mote, soit pour bien battre, ou bien trépigner à differentes repriſes; & par differents lits toute cette terre que je mets dans la capacité de la caisse; bien entendu que les trois ou quatre derniers pouces ne seront nullement trépignez.

Aprés toutes ces précautions je plante ma mote de maniere que la tige se trouve bien au milieu de la caisse, & qu'elle soit bien droite, pour cela il faut soigneusement aligner en diagonale de coin en coin de la caisse, jusqu'à ce que l'œil soit satisfait de la situation droite & à plomb, que l'Arbre doit avoir; ensuite pour remplir les places qui sont vuides autour de la mote jusqu'à la hauteur de la superficie de cette mote, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

je fais, dis je, entrer à force autant de terre préparée qu'il en faut, & par ce moyen j'asseure si bien mon Arbre, que sans perdre son à plomb, il est dés le premier jour capable de resister aux vents ordinaires, & aux remuëmens, ou transports des caisses.

Or pour empêcher que cette terre, qui excede de beaucoup les bords de la caisse, ne vienne à tomber, & que sur tout les arrosemens se puissent faire utilement & commodement sans que l'eau s'épanche par les côtez, je donne ordre, que sur les quatre côtez de la caisse on y mette des douves de quatre à cinq pouces de hauteur, & qu'on les fasse entrer à force en dedans, & tout prés du bord (on appelle cela mettre des hausses en terme de Jardinage) la veuë n'en est nullement blessée, quand ces douves sont proprement placées; je sçay bien que si on les met grossierement, elles ne sont pas trop agreables à voir; mais quoy que ç'en soit, la necessité qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les souffre aisément, & qu'on s'y accoûtume sans peine; aussi bien n'est-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer: car dés que la mote est descenduë, elles deviennent inutiles, & ainsi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves mises, je fais un petit cerne enfoncé de deux ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela dans les extremitez de la mote, & cette nouvelle terre; ensuite à diverses repriſes, & petit à petit je fais verser de l'eau dans ce cerne pour arroser amplement cette terre, qui doit être jointe & unie à l'extremité des racines coupées, afin que se trouvans par tout bien garnies de cette terre, elles soient en état de commencer au plûtôt leur fonction, qui est d'en produire de nouvelles, &c. Je parleray dans le Chapitre suivant de ce qui regarde les autres arrosemens qui se font ensuite de ce premier.

Il est à propos de dire icy, qu'au lieu de caisse on se sert quelquefois de vases, & même de nôtre temps on a voulu persuader que certains vases d'une fabrique particuliere valoient incomparablement mieux que les caisses: j'avouë de bonne foy que ce n'est pas mon avis fondé sur la longue experience que nous avons tous du bon usage des caisses, & sur les grands inconveniens des vases; je ne condamne point

que

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

que pour des Arbres médiocres on ſe ſerve de vaſes, & particulierement de ceux de cette nouvelle fabrique; car outre qu'ils ſont en effet agréables à la veuë, tant par leur figure que par la diverſité de leur coloris, on y peut mettre aſſez de terre pour nourrir pendant quelque temps de ces ſortes d'Arbres médiocres, ſans être aſſujetti, ſoit à de grands & fréquens arroſemens, leſquels je ne puis approuver, ſoit à de fréquens changemens, leſquels je n'approuve pas davantage.

Mais pour ce qui eſt des Arbres, qui étant grands ont par conſéquent beaucoup de racines, avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils ſe trouvent heureuſement plantez; je n'eſtime pas que les vaſes, qui ne ſçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir ſuffiſamment de matiere, & les enretenir long rems en bon état, puiſſent leur être auſſi propres que nos caiſſes ordinaires; à l'égard des inconveniens qui viennent de l'uſage de ces vaſes, ils conſiſtent en ce que les Arbres qui ayans de grandes têtes, ont beſoin d'une aſſiette aſſez grande pour pouvoir réſiſter à l'impetuoſité des vents, ne ſçauroient avoir cette aſſiette dans des vaſes, qui régulierement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainſi ils ſont fort ſujets à être renverſez, & par conſéquent à être gâtez, auſſibien que les vaſes à ſe briſer; c'eſt pourquoy ces Arbres ſont menacez d'une ſujetion dangereuſe pour des rencaiſſemens inopinez, & hors de ſaiſon.

Enfin ſans entrer davantage en diſcuſſion de tout ce qu'on a voulu faire de raiſonnemens Philoſophiques, pour établir la neceſſité de l'uſage de ſes vaſes, & ſur tout par la conſideration d'une douce Antiperiſtaſe que je n'ay pû comprendre; je ſuis convaincu, que generalement parlant, cette nouveauté n'eſt pas fort bonne, & qu'aſſeurément les caiſſes valent beaucoup mieux, & ſont d'un ſervice mille fois plus commode, quoy que dans de certains Manuſcrits qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'eſt une erreur ridicule de s'en vouloir toûjours tenir aux caiſſes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE VIII.

De tout ce qui regarde la maniere & l'uſage des arroſemens.

JE viens maintenant à l'uſage, & à la maniere des arroſemens ordinaires qui ſe font aux Orangers, ſoit pendant l'Hyver qu'ils ſont dans la ſerre, ſoit particulierement pendant l'Eſté qu'ils en ſont dehors ; c'eſt icy à mon ſens une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît ; car comme ſi la choſe ne demandoit pas de fort grands égards, la plûpart des Jardiniers perſuadez qu'ils ſont de la neceſſité des arroſemens, mais les regardans principalement ſur le pied de la fatigue qu'il y a pour le pott de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier, & au plus miſerable de leurs garçons, & ſe contentent de les ordonner frequens & amples ; frequens, c'eſt à dire juſqu'à trois & quatre fois la ſemaine, & même quelquefois plus ſouvent ; amples, c'eſt à dire juſqu'à ce que l'eau ſorte abondamment par le fond des caiſſes, en ſorte que le voiſinage de ces caiſſes eſt d'ordinaire ſi mouillé, qu'il en eſt preſque inacceſſible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raiſon de mouiller beaucoup à cauſe de la grande legereté des terres dont ils ſe ſervent pour leurs encaiſſemens, c'eſt à dire que ſelon moy ayant fait une premiere faute qu'ils ne connoiſſent pas, ils y remedient auſſi ſans y penſer par une ſeconde, qui toute faute qu'elle eſt à la conſidérer en ſoy, empêche cependant pour un temps que la premiere ſoit auſſi pernicieuſe qu'elle ſeroit ſans la ſeconde.

Quant à moi je ſuis fort ſcrupuleux, & fort retenu ſur ces arroſemens ; je conſeille ſans doute d'en faire, parce qu'ils ſont abſolument neceſſaires, & ſur tout pendant les grandes chaleurs des mois de May, Juin & Juillet, que les racines ſont, pour ainſi dire, plus vivantes, & plus animées que pendant les mois précédens ; auſſi ont-elles pour lors plus de beſoin d'agir, la ſaiſon étant venuë que les Arbres doivent fleurir, & pouſſer leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conſeille point d'arroſemens exceſſifs, & tant de fois réiterez, ce que je veux, eſt que pendant les mois cy devant marqués comme les plus importans pour la vegetation

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

on en faſſe ſeulement deux grands la ſemaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je ſçay certainement que dans les terres lourdes & graſſes dont je me ſers, il n'y a aucune neceſſité de les faire ſi grands & ſi frequens; je ſçay de plus qu'ils ſeroient trés prejudiciables aux Arbres qui les recevroient; & j'oſe même eſperer que nous verrons du changement dans l'uſage accoûtumé de ces arroſemens grands & frequens, ſi on veut bien en apporter dans l'ancienne compoſition des terreaux.

Il eſt certain que les terres qui ſont legeres, & qui, comme on dit, n'ont point aſſez de corps & de conſiſtance; il eſt, dis-je, certain, que ces terres venans à être arroſées de quelque maniere que ce ſoit, ne reſtent point quelque tems humides, comme il eſt à ſouhaiter; mais qu'au contraire elles ſe ſéchent promptement par la grande facilité que l'eau trouve, tant à paſſer au travers de ces terres, qu'à ſortir hors de la caiſſe, & ainſi les Orangers qui n'y trouvent plus le ſecours, dont leurs racines ont abſolument beſoin pour agir, ſont ſujets à s'y faner aiſément, ſi les arroſemens ne ſont ſouvent reïterez; c'eſt pourquoy dans telles terres il y a neceſſité indiſpenſable de les faire; mais comme ce n'eſt que le defaut d'humidité qui fait ainſi faner les Orangers; ſans doute que s'ils ſe trouvoient dans des terres telles que nous les avons cy devant decrites, comme ce ſont terres, qui pour peu qu'on les ait arroſées, ſe conſervent naturellement fraîches & humides, ces Orangers ſeroient exempts de cette infirmité, ſi bien qu'agiſſant pour lors ſelon l'extrême activité dont la nature les a douez, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par conſequent de beaux jets, de grandes feüilles, de belles fleurs, &c. c'eſt à dire en un mot, qu'ils ſe porteroient auſſi bien qu'ils le devoient ſans être ſi ſouvent, & ſi amplement arroſez.

Les regles que je pratique en fait d'arroſemens, regardent premierement ceux qui ſe font immédiatement, ſoit aprés l'entrée, ſoit aprés la ſortie des ſerres, & regardent en ſecond lieu ceux qui ſe font pendant tout le temps que les Orangers ſont dehors, deſquels arroſemens j'en fais les uns grands & les autres médiocres; j'appelle grands ceux qui ſe font de maniere que du fond de la caiſſe l'eau en ſorte, mais que ce ſoit ſi peu que rien, & ceux-là ſont bons, pourveu qu'il ne

Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de France

s'en faſſe pas trop ſouvent : j'appelle médiocre ceux qui ne ſont que pour renouveller dans la partie ſupérieure de la mote l'humidité qui a été conſommée, tant par la chaleur & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui eſt des arroſemens qui ſe font immédiatement aprés l'entrée dans les ſerres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent reſter pendant tout le temps qu'ils demeureront ſerrez : ce qui autoriſe ce grand arroſement, eſt qu'il eſt neceſſaire pour raprocher des racines la terre, qui en peut avoir été ſéparée dans le tranſport : car comme dans le mouvement & l'agitation de ce tranſport la tige a été ébranlée, les racines par conſequent l'ont été dans leur mote, & ainſi il pourroit reſter du vuide, c'eſt à dire de l'air entre la terre & les racines, ce qui feroit un obſtacle invincible à l'action de ces racines ; attendu, que comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne ſe fait en aucune plante, que quand les racines & la terre humide ſont immédiatement unies : or un bon arroſement fait le bon effet de cette réünion, & remedie aux deſordres qui ſont à craindre, quand l'Arbre n'eſt pas en état d'agir ſelon l'ordre de ſon temperamment.

Ce grand arroſement étant fait à ces Orangers ſerrez, je ne leur en donne preſque plus d'autres, ſi ce n'eſt peut-être quelques-uns de médiocres au commencement & à la fin d'Avril, que la ſaiſon venant pour lors à ſe radoucir, les Orangers ſerrez s'en reſſentent en même temps ; auſſi eſt-il vray qu'on ne manque pas à ouvrir ſouvent les portes & les fenêtres de la ſerre ; ainſi la chaleur du Soleil s'augmentant petit à petit, & ſes rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé donnant ſur une partie des Orangers, il arrive que les terres en ſont en même temps un peu plus alterées, & auſſi un peu plus échauffées, ce qui fait que leurs racines recommencent à pouſſer, ou plûtôt à augmenter leur action, je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, auſſi-bien que tous les Arbres verts agiſſent en tout temps, c'eſt à dire agiſſent encore dans la ſerre, autrement & leurs fruits & les feüilles tomberoient infailliblement, les uns & les autres ne ſe tenant attachez, que parce qu'ils reçoivent in-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ceſſamment quelque rafraîchiſſement de ſeve qui les nourrit & les entretient en état, &c. mais véritablement ces Arbres agiſſent moins dans un temps, c'eſt à dire en Hyver, & plus dans un autre, c'eſt à dire quand étans dehors la chaleur du Soleil, qui eſt le pere de tous les êtres vivans, les favoriſe notablement; hors ce temps-là du mois d'Avril, je ceſſe abſolument d'arroſer pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau; tous les Jardiniers ſages le pratiquent ainſi, il m'arrive même fort rarement d'arroſer dans le commencement de May, parce que comme on eſt à la veille de ſortir, je n'eſtime pas qu'il faille appeſantir par des arroſemens les caiſſes qu'il faut remuer, & qui déja ſont aſſez lourdes, aſſez difficiles à tranſporter.

Je veux dire ici en paſſant, que je ne fais nul cas de certains jets que quelques Orangers font quelquefois pendant l'Hyver; auſſi dans la verité ne ſont-ils pas bons, leurs extremitez ne manquent guéres de périr, & toutes leurs feüilles de tomber, ſi bien qu'au lieu de me laiſſer par là perſuader qu'il faut en Hyver arroſer de tels Orangers pour les aider à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets comme venans mal à propos, & par ce moyen je fais que la ſeve qui ſe ſeroit perduë à les continuer inutilement demeure dans les anciens, & les groſſit, & les fortifie, tant en leur bois qu'en leur feüillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprés des Orangers ſerrez, eſt qu'en veuë d'une grande propreté qui leur eſt neceſſaire, on acheve de nettoyer ceux où il paroît encore quelque ordure de Punaiſes qu'on n'aura pû, & qu'on aura oublié d'ôter, & que ſi quelqu'un par cy par là eſt menacé de ſe faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais entrés-petite quantité: ce n'eſt apparemment que quelques racines de la ſuperficie qui ſouffrent: car l'arroſement fait à l'entrée de la ſerre, aura ſans doute conſervé aſſez d'humidité dans le corps & dans le fond de la more, attendu que n'y ayant pour lors ny hâle, ny grande chaleur du Soleil capable de les deſſécher, il ne s'y eſt pû faire ſi tôt aucune altération, & conſtamment peu d'eau ſera remettre ces feüilles fanées; à l'égard de ceux qui dans la ſerre ſe tiennent toûjours bien vigoureux, ayant leurs feüilles de la couleur & grandeur qui leur convient, & en même temps

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bien droites & bien ouvertes, ils n'ont besoin que d'être regardez & admirez.

La même chose que je viens de dire pour l'arrosement des Orangers serrez, se doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur & d'exactitude pour l'arrosement de tous les Arbres & Arbustes qui sont pareillement serrez, par exemple des Jassemins & des Grenadiers, &c. les frequens arrosemens leur gâteroient les racines, & par consequent feroient tort à tout l'Arbre, aussi bien ne sont ils pas si agissans que les Orangers, Citronniers & Mirtes, ces derniers marquent aussi quelquefois par leurs feüilles qui se fanent, le besoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Je demande encore pour toutes ces sortes d'Arbres encaissez, soit qu'ils soient dans la serre, soit qu'ils en soient dehors; je demande, dis-je, que la terre de dessus paroisse toûjours fraichement remuée ou labourée; car outre que ces petits labours sont un merveilleux secours pour faire pénétrer l'eau des arrosemens; il est certain qu'ils font un grand agrément pour les yeux, attendu qu'une terre qui se fend, ou qui paroît avoir fait une maniere de croûte, est fort désagréable à voir; je demande enfin qu'elle paroisse un peu humide pour réjoüir davantage la vûë.

Il reste de parler des arrosemens de dehors, ce sont ceux-cy qui demandent encore particulierement beaucoup de sagesse, & qui cependant sont, ce me semble, faits d'ordinaire avec moins de raison.

J'estime donc, que dés qu'on a sorti les Arbres, & qu'ils sont rangez dans la place où ils doivent demeurer, il faut aussi tôt leur donner à chacun un grand arrosement pareil à celuy que nous venons d'expliquer à l'occasion de l'arrosement de l'entrée, il faut que cet arrosement y soit grand & ample, & même afin qu'il soit meilleur & mieux fait, il faut avec de grosses chevilles de fer, ou du bois dur percer la mote en differens endroits, & la percer avec quelque effort, en sorte pourtant qu'on évite autant qu'il est possible, d'écorcher les racines; ainsi par les differens trous que ces chevilles auront faits, l'on pénétrera plus avant, & plus amplement dans toutes les parties de chaque mote, où il est necessaire qu'elle pénétre.

Outre ce premier grand arrosement, j'en fais donner en-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

core deux assez grands chaque semaine, pendant que je vois les Arbres fleurir & pousser, c'est à dire dans les mois de May, Juin & Juillet; & si ensuite de ces trois mois jusqu'à la my Octobre, qui est le temps de serrer, la sécheresse, & la chaleur de l'Esté sont grandes, & que quoique l'Oranger fasse voir par ses feüilles à demy closes, ou baissées & molasses, qu'il a besoin d'un peu de secours, & qu'en effet fouillant la terre un peu avant, elle paroisse seche; je veux encore qu'environ de dix en dix jours on fasse un grand arrosement, & que même quelquefois on en fasse un second qui soit médiocre, & sur tout pendant le mois d'Aoust, que d'ordinaire les Orangers se remettent à pousser, à condition toutefois qu'on ne fera point ce dernier arrosement, si la terre paroît assez humide; car ce n'est pas toûjours la sécheresse de la terre qui fait faner les feüilles, elles se fanent assez souvent dans les temps qu'il se prépare quelque orage en l'air, ou quand l'Oranger n'etant pas encore bien établi en racines, il est trop exposé au grand Soleil; & par consequent il s'ensuit, que dans ces temps là il ne faut qu'observer les terres, pour voir si elles sont, ou séches, ou humides, & régler sur cela les arrosemens, c'est à dire qu'il en faut faire si les terres sont seches, & qu'il n'en faut point faire, si elles sont passablement humides, il n'y a personne qui n'ait éprouvé, que certains Orangers ne laissent pas de paroître toûjours fanez quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il est bien vray qu'assez souvent ayant à cet égard remarqué deux choses; la premiere, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils sont sujets à trop mouiller leurs Orangers, soit par eux, soit par leurs garçons, & la seconde que quelques autres sont sujets à ne les pas assez mouiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine, la paresse faisant en cela violence à leur naturel porte toûjours à beaucoup arroser, ou à leur mauvaise habitude, il est, dis je, bien vrai, qu'au premier de ces deux cas j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arrosemens, étant certain qu'en telles occasions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands; & au deuxiéme cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'est à dire d'arroser beaucoup, y ayant grand lieu de craindre, que n'ayant l'eau

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qu'avec assez de peine, on n'arrosât pas suffisamment. Je sçay bien que les Jardiniers sages n'auront que faire de tels ordres si opposez; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la régle cy dessus prescrite, supposé que les terres soient composées de ma façon, & ainsi arrosans réguliérement deux fois la semaine en de certains temps, qui sont les temps chauds, les temps de la fleur, & de la grande pousse, & cela de maniere que parmy ces arrosemens il y en ait au moins toûjours un médiocre entre deux grands, & arrosant seulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres temps, on aura ses Arbres en trés bon état, pour ce qui concerne les arrosemens; sur quoy on pourroit dire que les Orangers ont cela de commode, qu'à cet égard ils sont presque comme les hommes sages sur le fait de la boisson; car comme ceux cy ne demandent ordinairement à boire qu'au besoin, c'est à dire quand ils sont alterez; si bien que de les faire boire quand ils n'en ont pas de necessité, bien loin de leur faire plaisir, on ne fait que les incommoder; ainsi assez souvent les Orangers marquent ce semble eux mêmes le temps qu'ils ont besoin d'être arrosez, en sorte que surement on leur fait tort quand on les arrose mal à propos, au lieu que pour ainsi dire, on leur fait plaisir quand on les arrose dans le temps que leurs feüilles molasses & pliées donnent à connoître que le pied a cessé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui est vrai sur le fait de cette comparaison, est que le Jardinier sage & habile ne doit jamais attendre que son Oranger soit réduit à lui donner un tel signal pour l'avertir de son devoir; aussi ne doit-il pas manquer à y répondre, si le signal n'est pas trompeur, ainsi que nous l'avons cy-devant expliqué. Mais comme il y a des arrosemens bons & salutaires, il y en a aussi de mauvais & pernicieux; je m'en vais expliquer ce que je pense de ceux cy, pour y apporter la modération que j'estime convenable.

CHAP.

CHAPITRE IX.

Inconveniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres.

IL ne m'a pas été difficile de remarquer que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaissez y fait d'ordinaire deux grands desordres ; il est bien vray, qu'on ne s'aperçoit pas du mal au moment qu'il commence à se former, mais enfin la suite ne le fait que trop sentir, quand il n'y a plus de moyen de l'empêcher.

Le premier desordre consiste en ce que ces grands & fréquens arrosemens de l'Esté accoûtument, pour ainsi dire, ces Arbres à une maniere de vie, qui quoy que peu propre pour eux, ne laisseroit pas cependant de les faire subsister, si elle pouvoit leur être continuée l'Hyver ; la grande facilité qu'ils ont à s'accommoder de toute sorte de nourriture, leur produiroit cet avantage si singulier ; mais comme on sçait bien que de tels arrosemens leur seroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher, & ainsi pour éviter l'inconvenient de la mort, qui est en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans un autre, qui n'est pas sans de grands désagrémens, c'est à dire presque tous les ans ces Orangers ont le malheur de se dépoüiller : or on ne peut faire reflexion sur un changement si fâcheux, qu'on ne vienne en même temps à conclure, qu'il provient sans doute de ce que les racines, faute d'avoir eu pendant les sept mois de serre la nourriture qu'elles avoient accoûtumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entierement discontinué d'agir à leur ordinaire, & voilá pourquoy les feuilles se trouvans sans le secours d'une seve perpetuelle dont elles avoient besoin, n'ont pû se maintenir dans le poste où la nature les avoit mises au moment de leur naissance ; si bien que leur chute en est infailliblement survenuë, & pour lors ne connoissant pas suffisamment la cause de ce mal, on fait beaucoup de faux raisonnemens pour s'en prendre à d'autres choses, qui peut être n'y ont nullement contribué, supposé toûjours que la serre fut bien conditionnée.

En second lieu (& cecy est le plus important) comme la

qualité des jets dépend entiérement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particuliérement de la qualité de la nourriture ; il eſt indubitable, que quand celle-cy eſt mauvaiſe & peu ſolide, les racines nouvelles qui s'en font ne peuvent être que foibles & petites, & par conſequent la ſeve qu'elles fabriquent étant d'une miſerable conſtitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, flacts, & des feüilles petites, molaſſes, & ſouvent jaunes ; de-là vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Eſté étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainſi dire, de tomber en langueur & en miſere ; quand le froid, qu'ils craignent ſur toutes choſes vient les attaquer ; le grand fond de la vigueur qui leur eſt naturelle, les aura fait réſiſter long-temps à la mauvaiſe culture qu'on leur aura faite : mais enfin ce fond venant à s'épuiſer à la longue, ils ſeront venus dans un état ſi languiſſant & ſi miſérable, que pendant quelques années enſuite, on aura grand peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs ce qu'il n'eſt pas hors de propos de répéter icy, que ce n'eſt pas de la ſubſtance materielle de la terre, que les racines compoſent la ſeve qui ſert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'eſt purement que de l'eau, qui ayant paſſé au travers de la terre a pris une partie du ſel, ou de la qualité, dont cette terre étoit revétuë ; de maniere que ſi cette terre, dont ſans doute le ſel n'eſt pas infini, vient à être trop ſouvent lavée par de grands & fréquens arroſemens ; il arrive enfin, que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit de ſel, & ainſi au bout d'un peu de temps les racines ne trouvans plus de ſel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvans que fort peu, elles n'en peuvent faire de bonnes racines nouvelles, & par conſequent, ny de bonne ſeve, ny de bonnes branches, ny de bonnes feüilles, ny de belles fleurs, &c. comme elles en font quand elles ſe trouvent dans une terre qui eſt bonne, & médiocrement humide ; d'où je conclus, & ce me ſemble avec aſſez de raiſon, que pour faire les arroſemens à propos, il faut beaucoup plus de ſageſſe qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

D'un autre côté, par l'uſage du feu que la plûpart d'entr'eux affectent de faire dans les ſerres, les Orangers, &

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Citronniers courent d'autres inconveniens, qui ſont encore trés-pernicieux, une longue experience me l'a appris, & voici un raiſonnement qui m'y a confirmé, ce feu eſt ou grand ou petit; s'il eſt petit, ſa chaleur ne peut agir que ſur ce qui eſt bien prés de luy, & n'agit nullement ſur ce qui en eſt éloigné, par exemple ſi on le met en bas, & en peu d'endroits, comme c'eſt l'ordinaire, il ne peut agir, ny ſur les têtes un peu élevées, ny ſur les côtez qui ſont oppoſez, ou éloignez de ce feu; & ſi on le met en lieu élevé, il ne peut agir ſur les branches baſſes, ainſi ſuppoſé qu'il pût faire quelque bien, ce que je ne crois pas, toûjours eſt il vray, qu'etant petit il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par conſequent ſon ſecours n'eſt pas conſidetable, ou plûtôt il eſt inutile.

Que ſi d'un autre côté ce feu eſt grand, comme le propre de tel feu eſt de deſſécher ce qui eſt humide par tout où ſa chaleur ſe peut étendre, il deſſéchera ſans doute l'écorce des Arbres & des branches, & ſur tout l'endroit où les feüilles tiennent, & par conſequent il retreſſira & bouchera les canaux de la ſeve, qui doivent toûjours demeurer humides & ouverts, pour ſervir de paſſage & de conduite perpetuelle à la ſeve de ces Arbres, attendu que comme j'ay dit cy-deſſus, il eſt indiſpenſablement neceſſaire, que ſans aucune diſcontinuation, il leur vienne de la ſeve, tant à la tige, & aux branches qu'aux fruits & aux feüilles, ſi bien que le deſordre ne manque pas de leur arriver, dés que le ſecours diſcontinuë, la ſeve étant ſans doute à cette ſorte d'Arbres ce que l'eau eſt aux Poiſſons, ce que l'air eſt à tous les vivans terreſtres, & même ce que les fondations ſont aux Edifices, & ce que la main eſt aux poids qu'elle tient ſuſpendus en l'air.

En tout cas, ce feu, comme diſent les Philoſophes, altere l'air, c'eſt à dire qu'il y cauſe un changement notable; car il fait à ſon égard la même choſe qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau; l'experience oous apprend, que ſi l'eau qui vient de boüillir, ſe trouve bien tôt aprés dans un lieu où elle ceſſe d'être échauffée, elle eſt, pour ainſi dire, bien plus ſenſible au froid, c'eſt à dire qu'elle eſt bien plûtôt glacée qu'une autre qui n'aura pas été prés du feu; ainſi pour les impreſſions du froid en ce qui regarde l'air, ce feu dans

la ſerre fait, que l'air de cette ſerre eſt beaucoup plus ſuſceptible de la gelée qui l'environne de tous les côtez, que celuy qui n'aura ſenti nulle chaleur de cette nature ; ces ſortes de chaleurs cauſées par du charbon allumé, ſoit dans un poêle caché, ſoit dans des terrines, quoi qu'elles ſoient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils ſentent en avoir beſoin ; cependant elles ne l'empêchent pas aſſez à l'égard des Orangers : ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vray le degré de chaleur étranger qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers, & dans la verité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos ſerres ; il faudroit premierement que nous connuſſions la juſte meſure du beſoin que ces Arbres en ont, ſoit pour être abſolument deffendus de l'attaque du froid, ſoit pour retrouver ſi bien la chaleur perduë, que dans la ſuite il ne leur en reſtât aucune infirmité, mais nous n'avons point cette connoiſſance : un Oranger qui a ſenti la gelée, perd infailliblement ſes feuilles, & devient infirme pour long temps : il faudroit en ſecond lieu, que dans toute l'étenduë de la ſerre cette chaleur fût toûjours en même état, ce qui n'eſt point, & ne peut pas être, car elle ne peut jamais être, ny juſte dans ſa durée, ny, comme diſent les Philoſophes, être réglée dans ſon intention ; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve aſſez, elle ne peut avoir une durée perpetuelle & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui eſt le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquilité ; par conſequent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'allume eſt médiocre, qui devient aprés fort grand, & enfin la matiere venant à être conſommée diminuë notablement, ou finit tout à-fait ; un tel feu, dis je, fait aſſurément un grand deſordre dans cette ſerre, puis qu'il y gâte les branches voiſines, qu'il y deſéche les feuilles, & que ſur tout il altere l'air, qui fait icy tout le bien & tout le mal, ſelon qu'il eſt bien ou mal conditionné.

J'eſtime donc, que les véritables remedes pour conſerver les Orangers ſerrez contre le froid qui leur eſt ſi funeſte ſont, comme nous l'avons expliqué cy-deſſus, une bonne expoſition, des portes bien épaiſſes, & bien cloſes, des fe-

nêtres bien fermées, avec de bons chaſſis doubles, & bien calfeutrez, & principalement de fort bonnes murailles : mais en cas que les ſerres dont on ſe ſert, n'ayent pas été bâties d'abord pour être ce qu'elles ſont, comme il arrive aſſez ordinairement, car par exemple ce ſont des lieux qui auront ſervi, ou de Sale, ou de Celier, ou d'Ecurie, &c. & à l'occaſion de la curioſité, qui aura pris pour des Orangers, on ſe ſera réſolu de les faire ſervir pour un temps d'Orangerie ; en tel cas, dis-je, le plus ſûr eſt de faire bâtir, ſoit en dedans, ſoit en dehors, (ſelon que les lieux le permettront) quelque contre mur d'un bon pied d'épais, & cela de la hauteur, & longueur de toutes les murailles ſuſpectes : ce contre mur doit être de maſſonnerie bien faite, ou même dans un beſoin on le peut faire de fumier grand & ſec, & bien batu l'un ſur l'autre ; en ſorte que pour le tenir toûjours en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait ſoin de planter en terre environ de quatre en quatre pieds de groſſes perches, ou des chevrons, tous joignans ce contre-mur de fumier ſec.

Ces fumiers en dedans ne ſont pas ſans doute agréables, ny à la vûë, ny à l'odorat, & même ils menacent de ſervir de retraite aux Rats & aux Souris, qui ſont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres ; mais outre qu'on a beaucoup de moyens & de facilitez de détruire une bonne partie de ces animaux, ils ne ſont pas à beaucoup prés ſi funeſtes & ſi pernicieux aux Arbres ſerrez que les gelées, contre leſquelles tels contre-murs de fumiers ſont emploiez, en attendant qu'on faſſe une bonne ſerre ; & cecy doit pareillement ſervir de réponſe à l'objection faite en faveur de la veuë & de l'odorat : je ſouhaite extrêmement qu'on n'en vienne point á une telle extremité, & qu'on ait toûjours commencé à bâtir exprés une bonne ſerre.

Que ſi outre toutes ces précautions on s'aperçoit de quelque glace dans la ſerre, & cela par le moyen de quelque linge mouillé, ou de petits vaſes pleins d'un peu d'eau, leſquels pendant l'Hyver il eſt neceſſaire de mettre dans cette ſerre en differens endroits, & ſur tout auprés des portes & des fenêtres, & ſur le bord des caiſſes, afin d'obſerver, ſi le froid, contre lequel on doit ici être toûjours en garde & en inquiétude, aura été capable d'y pénetrer ; en ce cas-là un remede infaillible pour avoir une chaleur douce, una-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

forme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y allumer des flambeaux ou des lampes, de la durée desquels on soit asſuré, & les mettre ainsi allumez, soit dans l'entre-deux des chassis opposez aux fenêtres; si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprés des portes, soit dans toute l'étenduë de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres, & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire; l'experience d'une bougie allumée dans un Caroſſe bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien close, servira pour confirmer cet expedient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

CHAPITRE X.

De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-tems négligez, ou mal conduits, ou même gatez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agreables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains, & vigoureux.

POur satisfaire à l'importance & à l'étenduë de ce Chapitre, j'estime qu'il faut ici d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre; car il en est de beaux des uns & des autres, aussi-bien que parmy les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge & de toute taille; mais ce qui est vray, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même temps fort grands, & parfaits, au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & accomplis; il faut pareillement dire, que véritablement il est de beaux Orangers en buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux dont les branches commencent dés le bas) mais que ceux qui ont une tige belle, bien droite & haute, environ depuis deux pieds & demy jusqu'à trois ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq, ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse & de majesté que les Buissons; je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoy que d'ailleurs elles ayent leur

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

beauté, & qu'elles ayent en effet quelque choſe de royal ; elles ſeroient, ce me ſemble, admirables pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caiſſe, elles entraînent de trop grandes ſujetions & de trop grands embaras, tant pour le tranſport, & le remuëment, que particulierement pour la hauteur des portes, & des ſerres : une ſerre de quinze à ſeize pieds eſt d'une belle grandeur, & peut aſſez bien s'accommoder à la portée de toutes ſortes d'honnêtes curieux, mais dés qu'il en faut qui ayent des vingt, vingt-deux, & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayans des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage doivent avoir des têtes à proportion, & des caiſſes de quatre à cinq pieds de haut ; je vous avoüe que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me ſemble, peo de gens qui puiſſent parvenir à faire de tels bâtimens ; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élevation ; cependant nous devons grandement loüer l'habileté de celui, qui de nos jours a oſé élever de tels Arbres, & nous devons même eſperer, que comme ils paroiſſent dignes de la curioſité du plus grand Monarque du monde, nous les verrons bien-tôt faire un ornement extraordinaire dans ſes Jardins.

Or donc, pour pouvoir dire que la teſte d'un Oranger, quel qui ſoit, poſſede toute la beauté qui lui convient, j'y demande ſix conditions principales.

La premiere, que cette tête ſoit d'une figure ronde, mais de maniere que cette rondeur ſoit large, étenduë, preſque plate, & aprochant de la figure d'un Champignon nouveau né, ou d'une calote, & que cependant ce ne ſoit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chevres feüilles, des pieds de Bouys, &c. où l'on ne voit rien que de forcé & de contraint ; mais je veux que ce ſoit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainſi dire, ait un air libre, & ſans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Marronniers d'Inde, aux Tilleulx, aux Chataigniers, &c.

La ſeconde condition eſt, que cette tête ſoit pleine, ſans avoir cependant aucune confuſion par dedans, c'eſt à dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres fruitiers le ſoient, mais elle doit

être garnie d'une quantité raisonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, toutes presque égales en grosseur, & enfin toutes faciles à voir, & même à compter tout d'un coup, si on le veut : c'est ici une des principales conditions de la beauté des Orangers ; mais en même temps elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne connoissent pas cette confusion pour un aussi grand défaut qu'il me le paroît.

La troisiéme condition est, que les branches qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extremitez au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font, se soutiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feüilles bien vertes & bien grandes ; & qu'enfin la derniere longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demy pied ; les raisons de cette troisiéme condition sont premierement, que si les branches sont panchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais ils ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extremitez des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles, & panchez viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par consequent fait enfin un fort vilain effet : les raisons de cette troisiéme condition sont en second lieu, que si les feüilles sont petites & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par consequent, que bien-tôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toûjours accompagner : enfin les raisons de la troisiéme condition que j'ay proposée, sont que si la derniere longueur est excessive, c'est à dire d'un pied, ou davantage, comme les feüilles ne sont tout ou plus que trois ou quatre ans attachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit trés-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent guéres qu'un an ou deux ; comme, dis-je, les feüilles ne vivent que trois ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feüilles ve-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mans à tomber à leur tour il paroît de longues branches depoüillées qu'il ne faudroit point voir, & ainſi il ſe fait quelque choſe de dégarny, qui déplaît entierement à la vûë; c'eſt pourquoy ſi quelque jet au Printemps prend le train d'exceder la longueur du demy pied, il faut auſſi tôt le pincer pour l'aſſujetrir à cette meſure.

La quatriéme condition demande principalement, que l'Arbre faſſe, ou ſoit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux jets au Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en faſſe que de fort petits & de fort menus, il a du défaut dans le pied, & ainſi dans l'année d'apres il court riſque de ſe depoüiller, ce qu'il faut eviter par tous les ſoins imaginables, or les jets ne ſont beaux que quand ils ſont un peu longs, & un peu gros; & que par conſequent comme nous venons de le dire, ils ſe ſoûtiennent d'eux-mêmes ſans paocher leur extremité, étant infaillible que pour lors ils ont ces feüilles grandes, & bien vertes que nous ſoubaitons, & avec cela on évite ſeurement l'inconvenient du depoüiller, puiſque les feüilles qui ont trois ans paſſez, venans à tomber ſelon le cours de la nature, on a toûjours celles des deux dernieres années avec celles de l'année courante, pour ſoûtenir l'ornement & la decoration de l'Arbre.

La cinquieme condition veut qu'il faſſe tous les ans, non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raiſonnable de celles qui ſont belles, c'eſt à dire qui ſont grandes, longues, larges & lourdes, & qui enſuite donnent ſuffiſamment de beaux fruits; ſur quoy je dois dire, que les Orangers font au Printemps de deux ſortes de fleurs, les unes viennent ſur le bois de l'année precedente, & communement celles-là ſont pentes & rondes, & viennent par confuſion, de ſorte qu'il en tombe beaucoup ſans achever de fleurir, ce ſont les premieres à paroître au Printems: malheur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui appartient à des gens qui l'en trouvent plus beau; c'eſt une beauté de peu de durée, la ſuite n'en ſera que fâcheuſe, & degoutante.

Je ſçay bien que mes ſentimens en cecy ne ſeront pas au goût de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux, qui croyent qu'un Oranger ne ſçauroit avoir trop de fleurs: je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon ſens c'eſt un er-

reur, dont eux-mêmes se guériroient par le temps ; je serois volontiers de leur avis, s'il étoit possible de marier la grande quantité de ces sortes de fleurs avec les autres conditions, dont il est vray que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres sont des beautez de toute l'année, & par conséquent préférables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extremité des jets de l'année, & communément celles-là ont toutes les belles & bonnes qualitez requises ; elles ne viennent pas en confusion, elles sont grandes, longues, & bien nourries, & ne commencent que dans la fin de Juin, ou dans les premiers jours de Juillet ; il est à souhaiter d'en avoir suffisamment de celles-cy.

Enfin la sixiéme condition de la beauté d'un Oranger demande qu'il soit net de toutes sortes d'ordures, de poussiere, & particulierement de Punaises, & de Fourmis : nous avons déja fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'est plus aisé que d'en venir à bout.

Aprés avoir proposé l'idée que je me suis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalement supposé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit necessaire pour le mettre en état de bien pousser ; car de là dépend tout le reste : il faut examiner presentement ce qui est à faire pour parvenir à cette idée, soit à l'égard des Arbres qui n'ont pas encore commencé leur tête, & sont nouvellement encaissez, soit à l'égard des autres qui n'ont reçû aucune conduite, ou pour ainsi dire aucune education.

Premierement, pour ce qui est de la rondeur, & de la plénitude de la tête je suppose, qu'aprés l'avoir bien imaginée, ou au moins approuvée, on s'appercevra aisément des défauts qui lui sont contraires, si bien qu'on ne sera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ny un qui soit plat par quelqu'un des côtez, ou trop alongé par quelqu'autre, ny un qui monte en piramide comme un Cyprés, nu de qui les branches pour être trop foibles penchent vers la terre, comme sont d'ordinaire celles de ces Cerisiers, qu'on appelle tardifs ; on ne pourra pas même souffrir aucune branche, qui excedant les autres, défigure la rondeur commencée.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Et ainſi pour remedier au vuide, comme ce n'eſt pas un défaut qui ſoit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire eſt naturellement plein & confus, auſſi bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'eſt vuide, que parce que quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureuſement & inopinement quelque branche du milieu aura été rompuë : dans l'un & l'autre cas il n'eſt queſtion que de conſerver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pouſſer ſi l Arbre eſt bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas aſſez de diſpoſition pour cela, attendu que l'Arbre eſt devenu malade & languiſſant, il ne faut que ſe réſoudre de bonne heure à ravaler une ou deux des plus groſſes branches voiſines de ce milieu, & être aſſeuré qu'étant ainſi ravalées elles en pouſſeront d'autres, qui corrigeront en peu de temps le defaut dont eſt queſtion.

A l'egard d'un Oranger imparfait dans ſa rondeur, qui par exemple ſe trouve plat par quelqu'un des côtez, ce défaut peut venir de deux cauſes ; c'eſt à ſçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas il faut neceſſairement ravaler la partie conſervée juſqu'à l'endroit, où un Jardinier ſage & habile juge que la rondeur ſe peut le mieux rétablir.

Où il vient de ce que le Jardinier négligent, ou malhabile aura laiſſé pouſſer en liberté une ou deux groſſes branches, dans leſquelles toute la vigueur de l'Arbre paroiſſoit prendre ſon cours, pendant que la partie la plus foible demeuroit, pour ainſi dire, abandonnée, au lieu qu'il devoit pincer à une hauteur raiſonnable telles groſſes branches dans le temps qu'elles pouſſoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'aprés au Printémps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos, n'auroient pas manqué de pouſſer tout autour de leur extremité pluſieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond ; ainſi pour corriger un tel défaut qui eſt grand à mon ſens, il en faut neceſſairement venir à une operation qui paroît cruelle, c'eſt à dire à ravaler toutes les branches échapées, & réduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit que l'on juge le plus à propos, ce

qui communement peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre, ou bien il faut commencer la figure sur l'extremité de telles branches échapées, s'il y a apparence que l'effet en doive estre agreable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit resté bas & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît defectueuse en ce qu'un côté se sera trop allongé, il n'y a d'autre remede que celuy de retrancher entierement toute la partie, qui pour ainsi dire, est sortie de son rang, en s'alongeant plus qu'il ne falloit.

La même chose est à faire pour celuy qui paroît pointu, c'est à dire qu'il faut retrancher tout ce qui est emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous souhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extremitez qui panchent en bas, c'est un defaut qui leur vient de ce qu'elles sont trop foibles, car naturellement toutes les branches se soutiendroient droites si elles étoient assez grosses, & assez fortes pour porter le poids de leurs feüilles : or ce défaut de foiblesse est causé, tantôt par la mauvaise nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui sont à nourrir, eu égard à la vigueur du pied quelle qu'elle soit, grande ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que jusqu'à un certain point ; c'est pourquoy il faut que le Jardinier soit assez habile, premierement pour sçavoir donner une bonne terre, le Chapitre cy-dessus en traite amplement ; & en second lieu ayant fait son devoir de ce côté-là, il faut qu'il sçache connoître certainement la charge que son Arbre peut porter, afin de ne lui laisser de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien soutenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop panchées, lequel je suppose ne pas venir de la nourriture, j'estime qu'il faut commencer par luy ôter une grande partie de telles branches, c'est à dire toutes les foibles, & sur tout celles qui ne contribuënt pas à rendre la figure agréable, pour ne conserver que les fortes qui se trouvent bien placées.

Or telle operation se doit particulierement faire dans le temps de la pousse des Arbres, & pour cet effet il est neces-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

faire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en eſt pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui naît, de quelque endroit qu'elle naiſſe, ſoit du corps de l'Arbre, ſoit d'une autre branche, elle eſt accompagnée d'une ſeconde, & ſouvent d'une troiſiéme, ſur quoy on a cette reflexion à faire, que ſi la ſeve qui eſt partagée en deux ou trois canaux, étoit toute réduite à un ſeul, c'eſt à dire à une ſeule branche, cette ſeule branche qui ſe trouveroit avec une bien plus grande portion, en ſeroit aſſeurement mieux nourrie, & par conſequent & plus groſſe, & plus forte, & plus capable de ſe ſoutenir droite, & de porter ſon poids.

Or on eſt le maître de raſſembler en un cette ſeve partagée, n'y ayant pour cela autre choſe à faire qu'à ebourgeonner, c'eſt à dire qu'à diminuer notablement le nombre de ces petits jets, juſqu'à n'en laiſſer d'ordinaire à chaque endroit qu'un ſeul, qui ſera celuy qu'on juge le plus propre & le mieux placé, en ſorte qu'il puiſſe contribuer à la belle figure qu'on s'eſt propoſée; il faut faire cet ebourgeonnement tout le plûtôt qu'il eſt poſſible, afin qu'on ne laiſſe pas inutilement aller de la ſeve à des branches, qu'on ne doit pas conſerver; & afin qu'en même temps cette ſeve trouvant non ſeulement ſon paſſage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprés, elle y entre plemement, & le fortifie d'un conſiderable ſurcroît de nourriture, ce qui eſt auſſi immanquable dans le ſuccés, que la choſe eſt facile à executer.

Et il faut faire ſon compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un ſeul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux ou trois médiocres; le ſeul qui eſt vigoureux, & qui par conſequent a de belles & grandes feüilles, remplit bien davantage que beaucoup de petits, qui ne ſçauroient avoir que de petites feüilles.

Il arrive enſuite aſſez ſouvent, qu'une telle branche à qui on a fait venir la nourriture de deux ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, ſi bien qu'elle excede de beaucoup ſes voiſines, & par conſequent ruine nôtre ſimétrie; en ce cas là j'eſtime qu'il la faut neceſſairement pincer, pour ne luy laiſſer à peu prés que la longueur d'un demi pied, c'eſt la longueur que je voudrois pouvoir régler.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

à la pouſſe de tous les Orangers, pour faire que leur tête erût au moins tous les ans d'un pied de large en diametre, mais non pas davantage, c'eſt à dire un demi pied de chaque côté dans toute la rondeur ; je ne veux pas qu'il en ſoit de même pour la hauteur, un bon demy pied me ſuffit, on doit être content de cette augmentation d'étenduë en diametre : puiſqu'elle promet une toiſe de plus en ſix ou ſept ans ; c'eſt quelque choſe de trés conſiderable, quand on y peut parvenir, & il faut croire que l'Oranger ne fait pas ſon devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que ſi toutes les branches pincées en repouſſent bien-tôt apres d'autres, & qu'elles ſoient en aſſez grand nombre, & toutes aſſez bien placées, pour augmenter également par tout la circonference de nôtre Oranger ; c'eſt une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement, & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant eté pincées repouſſent des jets nouveaux à leur extremité, il n'en faut conſerver aucun, à moins qu'il ne contribuë à la beauté de la figure, ainſi il faudra ôter toutes les autres en les ébourgeonnant ; & ſi le Jardinier malhabile, ou mal-ſoigneux n'a pas fait l'operation du pincer que je viens de recommander, & qui ſe fait en Eſté dans le temps que tels jets étans fort tendres ils ſe caſſent plus aiſément que du verre, il en faudra venir à la taille, & ſe ſervir du coûteau, quand ils ſeront devenus durs, ſoit qu'on le faſſe à la fin de l'Eſté devant que de ſerrer les Orangers, comme il eſt trés-bon de le faire, ſoit qu'on le faſſe au Printemps quand on les met dehors ; car enfin il ne faut pas abſolument laiſſer aucune branche qui déborde & gâte la rondeur que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particulierement à l'égard des Pêchers ; il arrive aſſez ſouvent, qu'une branche de ceux-cy étant taillée ne repouſſe rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matiere d'Orangers quelque branche que ce ſoit qu'on ait coupée ou pincée à un Arbre vigoureux, ſoit foible, ſoit groſſe, elle ne manque pas d'en repouſſer beaucoup d'autres, & cela ſelon qu'elle eſt plus ou moins forte & vigoureuſe.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais souffrir de longues branches nouvelles, si ce n'eſt à ceux qui ſont nouveaux plantez, & qui n'avoient ſimplement que la tige ſans aucunes vieilles branches; il eſt neceſſaire que ces ſortes d'Arbres en faſſent promptement d'aſſez grandes & d'aſſez dégagées pour former une tête qui ſoit proportionnée à la groſſeur & à la hauteur de leur tige, ils ne la feroient pas, mais au contraire ils en feroient une petite & pleine de confuſion, ſi ſuivant les régles cy-deſſus établies on pinçoit court les jets vigoureux qu'ils font d'ordinaire les premieres années.

Le temps de la grande pouſſe des Orangers eſt aux environs du Solſtice d'Eſté, c'eſt à dire dans le mois de Juin, & c'eſt pour lors qu'il faut être ſoigneux d'ebourgeonner, & de pincer auſſi bien que d'arroſer un peu plus qu'à l'ordinaire, c'eſt à dire une fois ou deux la ſemaine, pour aider à cette premiere & grande action, & la faire durer plus long-temps: il ſe fait auſſi quelquefois un conſiderable redoublement de pouſſe vers la fin de Juillet, & au commencement d'Aouſt; il faut y avoir les mêmes égards qu'à la pouſſe du mois de Juin; mais ſi ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Aouſt, ou au commencement de Septembre il n'en faut pas faire grand cas, les jets de cette ſaiſon là périront dans la ſerre, parce qu'ils n'auront pas eu le tems de s'aouſter, ainſi le plus ſeur eſt de les arracher dés qu'ils paroiſſent, partant la ſeve qui les commençoit, demeurera dans les corps des branches où ſe faiſoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuſes.

Si on voit que quelque branche, qu'on aura laiſſée aſſez grande en recaiſſant, ne pouſſe cependant dans toute ſon etenduë que beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir ſortir de ſon extremité, & & dont on croyoit avoir beſoin pour la beauté de la figure, pour lors il ne faut faire aucun ſcrupule de la tailler dans le fort de la ſeve; tout ce qu'on conſervera s'en portera beaucoup mieux.

J'oſe même dire, qu'il n'eſt pas poſſible d'avoir des Orangers qui répondent à l'idée que je m'en ſuis faite, à moins qu'on n'ebourgeonne dans le temps de la premiere pouſſe,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& sur tout pour les Arbres qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête qui leur convient ; constamment ceux qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres que les fleurs en soient passées, ont véritablement plus de fleurs, mais aussi ils n'ont pas de si beaux Arbres.

Les premiers sont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres sont toutes pleines de toupillons, & par conséquent d'ordure & de Punaises, & même n'ont que de fort petites fleurs ; les autres s'exposent assez souvent aussi-bien que les premiers à voir dépouiller les leurs, attendu qu'ils auront laissé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui sont à ôter, au lieu de la ménager pour celles qui sont à conserver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs & de plus grandes feüilles.

L'ébourgeonnement & le pincement ne contribuënt pas seulement à arondir, remplir & étendre la tête d'un Oranger ; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont besoin ; ils font que les jets en sont beaux, gros, vigoureux & soûtenus ; que les feüilles en sont grandes, larges & bien vertes, & que l'Arbre est capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux ; ils font produire une quantité raisonnable de belles fleurs, & de beaux fruits ensuite ; & enfin ils empêchent qu'il ne s'engendre sur la tête une si grande quantité de Punaises & de Fourmis qu'on en voit sur les Orangers trop touffus, & par conséquent procurent cette nettete, qui réjouit & qui charme.

Et partant, si supposé toûjours la bonne terre, un peu de soin & d'industrie nous fournit le moyen infaillible de faire qu'en tout temps les Orangers soient beaux & agréables dans leur figure, & qu'ils soient particulierement toûjours bien sains & bien vigoureux pour tout le reste ; ne s'ensuit-il pas de là, qu'il n'est pas difficile de sçavoir ce qui est à faire premierement pour établir ceux, qui peut être ne sont defectueux que du côté de la figure, étant d'ailleurs assez vigoureux, comme aussi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui est le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir

ceux,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ceux, qui ayans ces deux défauts en même temps sont miserables & prests à périr.

Or en general le grand desordre des Orangers leur peut arriver en quatre manieres differentes; premierement du côté de l'encaissement, qui peut-être aura été mal fait, & en de méchante terre, ou qui n'aura pas été renouvellé au besoin; en second lieu il peut venir du côté de la serre pour y avoir été gâtez par le feu, le froid, ou l'humidité; en troisiéme lieu il peut venir de dehors pour avoir été tourmenté par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné; en quatrieme lieu, enfin il peut venir pour avoir été mal taillez, ou long-temps mal traitez de trop grands & trop fréquens arrosemens sans necessité, ou de trop peu d'arrosemens pendant les mois de May, Juin & de Juillet; car voilà, ce me semble, les principales manieres, dont les Orangers peuvent être réduits en misérable état.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, est que pour rétablir ces Orangers, il en faut necessairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines que du côté de la tête, abatis, que peu de gens sont capables de faire à propos, & que presque tout le monde condamne à la premiere inspection, quelque bien-faits qu'ils soient, mais véritablement on doit esperer qu'au moins les Curieux habiles les approuveront, & que particulierement les succés, quoy qu'un peu lent & tardif, les justifiera.

Et premierement à commencer par ce qui est à faire à l'égard des racines d'un Oranger, ou Citronnier infirme, si ces Arbres paroissent vieux encaissez, si bien qu'on a lieu de juger que les racines touchent le fond de la caisse, & qu'ainsi ils n'y ont plus assez de nourriture, pour lors il faut se résoudre de les decaisser entierement pour leur ôter les deux tiers de leur mote, & d'abord il faut examiner si la terre de cette mote paroît fort legere; car si cela est, il la faut arroser extrêmement trois ou quatre heures devant que d'en venir au décaissement, afin que la terre étant bien mouillée les racines y tiennent un peu davantage, & qu'ainsi on puisse plus facilement être le Maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos; ce qui n'est point,

quand les terres sont legeres & sèches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit; mais si la terre paroît assez materielle, on pourra en décaissant se passer des arrosemens, dont nous venons de parler; que si ces Arbres ne sont encaissez que d'un an ou deux, & qu'ils soient cependant encaissez trop bas, pour lors il faut encore examiner, si les terres sont trop fortes, ou trop legeres, si elles sont trop legeres, il faut commencer par une espece de demy rencaissement, c'est à dire, qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées, & mieux préparées que les précédentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre, & de ne point découvrir les racines, car cela sans doute leur seroit préjudiciable; mais si les terres sont trop materielles, ou si même elles ne le sont pas trop, je suis d'avis qu'on fasse un entier décaissement pour retrancher une partie de la mote, la mettre ensuite tremper, & puis la rencaisser de la maniere cy-dessus expliquée; car en verité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne serviroit guéres de rien, si on ne commençoit par le pied, qui est icy le fondement de tout, & le seul ouvrier capable de fournir au rétablissement, à l'entretien, & à la conservation de la tête.

Aprés avoir fait au pied ce qu'il y falloit faire, il faut en second lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire son compte, que ce qui est de plus affligé, ce sont les extremitez des branches, ausquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut presque plus parvenir; si bien qu'elles sont alterées des sécheresses, soit parce que la seve est beaucoup diminuée dans le pied, soit parce que la tête est trop chargée, eu égard à la vigueur du pied; cecy étant à peu prés semblable aux eaux des fontaines jallissantes, qui ne sçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, soit parce que les sources sont affoiblies, soit parce qu'elles sont trop partagées. Il faut donc rogner & ravaller ces extremitez de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut, qu'aprés avoir traité le pied comme un infirme, on ne luy laisse plus de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter, c'est à dire à proportion de ce qu'il est capable de faire: or supposant, qu'il est constamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

a été obligé de lui retrancher une grande partie, c'eſt à dire, que le nombre des Agens qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet Arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoy que véritablement ce ſoit pour un plus grand bien, il faut auſſi à proportion diminuer beaucoup la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre, que vray ſemblablement il ſe fera de nouvelles branches aux extremitez des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée ſi juſte de la beauté de la figure qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par ſa ſituation ne puiſſe contribuer à cette beauté.

Or dans cette idée il faut être également ſage & hardy, ſage pour ne couper qu'autant qu'il en eſt beſoin, hardi pour ne conſerver cependant rien d'inutile; il faut être pleinement le maître de ſon operation, ſans avoir rien qui gêne, ou qui inquiete, autrement ſi on ne travaille qu'en tremblant, par l'aprehenſion d'être blâmé d'en avoir trop coupé; on tombe d'ordinaire dans l'inconvenient de n'en couper pas d'abord aſſez; ſi bien qu'on eſt enfin réduit à en couper encore davantage deux & trois années tout de ſuite, & ainſi on perd beaucoup de temps, dont on a grand ſujet de s'en repentir.

Ce n'eſt pas que quelque habile qu'on ſoit à couper, on n'ait encore quelquefois de certaines extremitez coupées, leſquelles meurent ſans avoir rien pouſſé, & ſur tout en fait d'Arbres affligez de longues maladies, ſi bien qu'on eſt encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'aperçoit qu'il n'y a plus rien à eſperer (la ſéchereſſe accompagnée de noirceur ou de quelque fente le fait connoître bien aiſément,) & pour lors on n'a point à ſe reprocher d'avoir trop abatu, qui eſt un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de ſe faire.

Car enfin, quoy qu'en faiſant de tels rencaiſemens, il faille couper beaucoup, il faut cependant être grandement diſcret & retenu pour conſerver tout ce qui merite d'être conſervé, & ſur tout à l'égard des groſſes branches; il n'en eſt pas de même des menuës, qui par quelques feüilles qui y reſtent, ſemblent devoir donner quelque conſideration, au contraire, il faut, pour ainſi dire, être dur & impitoyable

à leur égard, telles feüilles ne manquans guéres de tomber peu de jours aprés qu'on a rencaissé, & ainsi on n'a pas avancé beaucoup de les avoir conservées.

Mais en cas qu'on n'ait pas été assez hardy pour ôter ces petites branches en rencaissant, il faut sûrement les ôter tout aussi-tôt qu'on les voit se dépoüiller, quand même on en verroit sortir quelques jets passablement beaux, parce qu'en effet il ne faut conter pour beaux jets, que ceux qui sont gros & vigoureux, & qui naissans de quelque bon endroit de l'Arbre, soit des branches, soit de la tige, doivent contribuër à la beauté de la figure; jusques-là, que ceux qui viennent à naître sur de méchantes branches foibles, des années précédentes, ne doivent, pour ainsi dire, être considerez que comme la fausse monnoye, qui a belle apparence, & rien davantage.

Je dois ici dire, qu'il n'en est pas aux Orangers comme aux autres fruits, soit à pepin, soit à noyau, en ce qui regarde toute sorte de branches; car par exemple les grosses qu'on appelle de faux bois, sont d'ordinaire pernicieuses aux Arbres fruitiers; en effet en quelque endroit qu'elles s'y presentent, il leur faut presque toûjours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement font elles du fruit, qui est particulierement ce que nous y cherchons, & voilà pourquoy nous y conservons avec tant de soin celles qui sont foibles; mais aux Orangers, comme il ne faut visée qu'à avoir un Arbre qui soit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur, tant dans ses feüilles que dans ses jets, sans se mettre beaucoup en peine de fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité; de là vient qu'il y faut conserver tout le plus qu'on peut de grosses branches, même celles de faux bois, pourvû que les unes & les autres se trouvent bien placées; en effet il n'y a que celles là qui soient capables d'en faire d'autres grosses autant que nous en avons besoin, & par consequent de faire de grandes feüilles & de grandes fleurs, telles que nous devons les souhaiter.

Il est encore à propos, que je fasse remarquer icy pour la consolation de nos curieux, que les premiers jets qui se font au bout des vieilles branches de ces Orangers qu'on a rencaissez malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de paroître sains & vigoureux, ils paroissent eux mêmes malades & moribonds, mais cela ne doit nullement inquiéter ; ils sont d'ordinaire comme la premiere eau qui sort des tuyaux d'une fontaine nouvellement faite ; cette premiere eau est sale & bourbeuse, comme se sentant des ordures du lieu sale où elle a passé ; le tuyau n'est pas net d'abord, c'est elle-même qui le nettoye, & qui est poussée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la source chassent devant eux, & ensuite on n'en voit plus que de belles ; aussi les premiers jets de l'Oranger malade sont jaunâtres & langoureux ; parce que tel Arbre n'avoit dans ses branches qu'un reste de seve, pour ainsi dire malade, comme étant provenuë des racines malades, & malades de long-temps ; ainsi il ne faut pas s'attendre que tel Arbre fasse si-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feuilles grandes & vertes ; il ne s'en fera point, qu'il ne se soit fait premierement de bonnes racines nouvelles par le moyen du retranchement des vieilles par le moyen de la bonne terre nouvelle qu'on luy a donnée en rencaissant, & par le moyen de la bonne culture ; il faut observer que ce qui viendra de bon jets nouveaux même, se fera d'ordinaire au pied, & au dessous de ces premiers, qui sont venus jaunes & malades, & qui par le seul effort de la rarefaction du Printemps ont été produits indépendamment des racines nouvelles faites ; mais ces derniers jets, qui poussent plus bas en approchant du gros de l'Arbre, se font par l'operation des racines nouvelles, lesquelles agissans dans la bonne terre neuve qu'on leur a donnée, se préparent une bonne seve, & consequemment font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaissez sont quelquefois longues années sans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils ressemblent assez à quelques animaux, qui ayans vécu long-temps d'une fort mauvaise nourriture, ont ensuite beaucoup de peine à se rétablir quand ils en trouvent de fort bonne ; il semble que comme à ces animaux l'estomac, les muscles, les boyaux, &c. se sont retrecis par la faim & par la misere ; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre & la tige & les racines, & le siege du principe de vie se soit rendurcie ; de maniere que la chaleur qui doit réveiller & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & réveiller en même temps les vieilles

racines, pour commencer d'agir ne puisse pénétrer jusqu'à eux, ny ratefier l'ancienne seve, & amolir la vieille écorce, pour donner passage aux nouvelles racines qui en doivent sortir.

Mais quoi que tels Arbres nouveaux encaissez, soient quelquefois un assez long temps sans rien faire, comme si en effet ils étoient engourdis; cependant il n'en faut rien desesperer, tandis qu'on y remarquera quelque apparence de vert; j'en ay veu estre des trois & quatre ans sans rien pousser, & faire ensuite des merveilles.

Tous les Arbres font régulierement plûtôt des jets nouveaux que des racines nouvelles, comme nous l'avons expliqué dans le Traité des Plans; mais souvent les Orangers, aussi bien que les Figuiers font plûtôt des racines que des branches, & font aussi plus grande quantité de racines que de branches; on peut vrai-semblablement juger aux uns & autres, qu'il s'est fait des racines nouvelles quand on y voit des jets nouveaux, & si quelques uns meurent, aprés avoir ainsi commencé à pousser, c'est une marque que les nouvelles racines ont peri, ce qui n'arrive que rarement.

Il faut encore ici observer, que si sur les vieilles branches de ces sortes d'Orangers dont nous parlons, il en sort de nouvelles en plusieurs endroits, & que les plus belles de ces nouvelles sortent dans les parties plus voisines du corps de l'Arbre; en tel cas il faut entierement raprocher sur ces plus belles, & abandonner les autres, afin de suivre la vigueur & la force par tout où elle se déclarera.

Je ne pense pas qu'il soit trop necessaire d'avertir, qu'il faut couvrir avec de la cire préparée les endroits coupés, soit aux grosses branches, soit à la tige; c'est à quoy on ne manque guéres, tous les Jardiniers en sont d'ordinaire fort soigneux, plût à Dieu le fussent-ils autant du reste de la culture: cette cire préparée empêche que l'ardeur du Soleil n'altere rien à la playe, & elle se fait moyennant une trés petite quantité d'huile qu'on met fondre avec de la cire jaune neuve, en sorte que telle cire demeure aprés cela un peu mole & facile à manier & à s'étendre; les Epiciers en vendent d'ordinaire de toute aprêtée, & pour la faire valoir davantage ils la colorent à peu de frais, soit de rouge, soit de verr, soit de bleu, mais telles couleurs y sont absolument inutiles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Aprés avoir dit ce qui à mon sens est à faire en rencaissant un Oranger malade, il reste à dire ce qui est à faire à un Oranger, qui étant beau & vigoureux, a été battu & gâté par la grêle, ou par les vents, ou par quelque accident inopiné.

Ce n'est pas icy une opération terrible, comme celles que nous venons d'expliquer; le plus grand mal est d'ordinaire sur les feüilles que la grêle aura hachées & déchiquetées; les racines qui sont le point principal de l'affaire, n'en auront pas souffert, & ainsi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaisser: je suis donc d'avis, qu'en tel cas on se contente simplement d'ôter les feüilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au dessous de l'endroit rompu: Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, en sorte que l'Arbre en dût paroître défiguré, en tel cas il faut se résoudre à en couper autant sur les côtez qui n'ont pas été gâtez qu'on aura coupé sur les autres: l'Arbre étant vigoureux, comme je le suppose, on le verra bien-tôt rétabli par tout: mais s'il est langoureux, cet accident doit faire avancer le rencaissement; en sorte que si la grêle a donné dans la fin de May, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'est d'ordinaire la saison la plus dangereuse pour la grêle, on le fasse tout aussi rôt avec un notable retranchement de branches: Que si elle n'a donné que sur la fin de Juillet, on se doit simplement contenter de leur retrancher ce qu'il y a de gâté, tant aux feüilles qu'aux branches.

CHAPITRE XI.

Ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre. Du temps qu'on les doit serrer, & du temps qu'on les doit sortir. De ce qui est à faire en les entrant, en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres.

AUtant que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matiere en est elle courte & succinte: ce n'est pas qu'on ne la puisse embarasser de quelque petite difficulté, qui est de sçavoir de quoy je dois premierement parler, ou

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

de ce qu'il faut faire en sortant les Orangers ; ou de ce qu'il faut faire en les entrant ; car d'un côté la partie suppose qu'on les a premierement entrez, mais aussi l'entrée suppose, que comme on les avoit ; soit de succession, soit de nouvelle acquisition, ils avoient déja été placez dehors, & ensuite serrez, c'est à peu prés la difficulté de l'œuf & de la poule, & comme à mon sens ce n'est pas un point bien important, j'en laisseray la décision aux gens de loisir, & qui cherchent à plaisanter.

Je viens donc à mon affaire, & aprés avoir supposé, que pour le transport des caisses petites & médiocres tout le monde sçait se servir de civieres, ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embrassent le fond des caisses des deux côtez, ou avec des cordes enveloppent les quatre pieds, & que pour transporter les grands Arbres, tout le monde sçait pareillement se servir de chariots fort bas, sur lesquels à force de leviers, on fait monter les caisses, & ensuite, soit par des hommes, soit par des chevaux on les conduit dans les lieux destinez.

Cela, dis je, supposé, je dis pour satisfaire au reste de la premiere partie de mon titre, que comme ces Arbres aiment le chaud, & que comme depuis la my May qu'on les sort jusqu'à la my-Octobre qu'on les serre, il fait seurement le temps qu'ils demandent, ils se trouvent bien placez en quelque endroit qu'on les mette, pourvû que le Soleil y donne au moins une partie du jour, en sorte qu'ils sont heureusement placez d'être dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois exposé au Nord ; & même cette situation est celle de toutes, qui depuis la fin d'Aoust jusqu'au temps qu'on les doit rentrer, leur est en effet la plus convenable ; parce qu'on les met à couvert des vents du Midy, & du Couchant qui soufflent en ces temps là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les Arbres encaissez.

Si bien que si on en avoit la commodité, il seroit à souhaiter, qu'aprés les avoir exposez au Levant ou au Midy pendant les mois de May, Juin, Juillet, Aoust qui sont en effet les expositions les plus favorables pour eux en sortir de la serre, on les peut ensuite exposer au Nord jusqu'à la my Octobre qu'il les faut serrer : les expositions du Levant & du Midy couvrent les Orangers des vents

du

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

du Nord qui ſont froids, & les couvrent ſur tout des vents de galerne, leſquels régnent d'ordinaire au mois de May, & ſont ſouvent accompagnez de gelées blanches, capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde les temps de ſerrer & de ſortir, tout le monde ſçait, que comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garentir de cet ennemy dans tous les temps qu'il paroît, & que par conſequent il leur peut nuire; or les nuits ne ceſſent d'ordinaire d'être froides & dangereuſes qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui ſe trouve vers les huit, dix ou douze de May, & ainſi il fait bon les ſortir pour lors ſans attendre plus tard, & ſur tout s'il paroît quelque diſpoſition à pluye dans le temps de cette pleine Lune; car ſi au contraire les vents froids régnent il faut attendre que le temps ſe ſoit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froides vers le quinze Octobre, & ainſi pour lors il eſt véritablement temps de ſe mettre à ſerrer les Orangers, tout au moins de les approcher le plus qu'on peut des ſerres, afin que ſi la ſaiſon ſe trouve extrêmement belle, on puiſſe differer pour quelques jours à les mettre dedans; car en effet tant qu'il fait beau dehors, il eſt avantageux aux Orangers d'y demeurer, & ſur tout pour ceux qui allongent encore leurs jets; mais auſſi pour peu qu'un changement de vents vienne à nous menacer de froid, on puiſſe commodement & promptement les mettre à couvert.

J'obſerve particulierement au commencement de May de ne point ſortir, comme je viens de dire, que la pleine Lune d'Avril ſoit paſſée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre juſqu'en ces temps-là, & je prends garde que l'air paroiſſe être devenu fort doux & fort tempere, & ſur tout qu'il y ait quelque apparence d'une petite pluye douce & chaude; ces obſervations me déterminent à ſortir quelquefois devant la my-May, toûjours eſt il certain que quoi que les Orangers marquent, pour ainſi dire, de l'impatience de ſortir par les jets qui commencent à ſe former dans la ſerre, en ſorte que ſeurement ils ſeroient beaucoup mieux dehors, où l'air eſt en effet plus doux, qu'ils ne ſont dedans où l'air eſt pour lors un peu plus froid, n'ayant receu depuis ſi long-temps aucun favorable re-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

gard du Soleil ; cependant comme la gelée d'une seule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par exemple roüir beaucoup de feüilles, & ruiner l'extremité des jets tendres & nouveaux ; je suis d'avis qu'on ait de fort grands egards à la disposition de la saison, & que plûtôt on se mette au hazard de manquer par les sortir un peu trop tard qu'un peu trop tôt ; telle annee qui est douce & pluvieuse, il n'est pas mauvais de hâter la sortie, telle autre année qui est séche, froide, & venteuse, la sageſſe veut qu'on la differe, & même dans les lieux bas il se faut moins presser de sortir que dans les lieux élevez, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent qui y souffle, font que les gelées y sont bien moins à craindre.

Or comme une pluye douce est à souhaiter dans le temps qu'on les sort, afin sur tout que les feüilles en soient lavées & nettoyées de la pondre, qui peut les avoir accuëillis dedans la serre ; par la même raison en est-il à souhaiter une autre un peu devant que de serrer, afin qu'il ne reste sur les feuilles aucune pouſſiere du dehors ; toutefois il ne faut point serrer pendant la pluye, autrement si les feüilles sont humides en serrant, elles deviendront en peu de temps sales & vilaines à cause de la poudre qui s'arrêtera dessus ; toûjours les faut-il arroser une bonne fois auſſi tôt qu'on les a arrangez dans la serre, comme nous avons dit cy-dessus dans le Chapitre huit, où nous avons auſſi amplement parlé des arrosemens qui sont à faire dehors.

Il n'est pas neceſſaire de répérer ici, qu'il faut avoir de tres grands soins, tant pour empêcher que le froid ne pénétre dans la serre, que pour ouvrir les fenêtres dés qu'il fait un beau Soleil ; il en faut avoir auſſi pour empêcher le dégât des rats & des souris ; nous en avons assez parlé en traitant des conditions d'une bonne serre.

Il reste seulement à dire, que neceſſairement il faut laiſſer quelque espace entre la muraille & les caiſſes, soit pour empêcher que les branches ne touchent au mur, & par consequent ne s'y gâtent, soit pour pouvoir de temps en temps visiter chaque Arbre, & l'arroser s'il est besoin ; il reste encore à dire, que si on a une serre assez grande pour y pouvoir faire deux rangs d'Arbres, & y ranger avec ornement & symetrie, tout ce qu'on en a de toutes façons,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

en ſorte qu'on y puiſſe laiſſer une allée au milieu, pour joüir en ſe promenant de la beauté des Arbres ſerrez ; il reſte, dis-je, ſeulement à dire, qu'il eſt trés à propos de s'etudier à le faire, & à embellir le lieu par pluſieurs vaſes pleins de fleurs de la ſaiſon, par quelque figure ronde & enfoncée, qu'on peut faire en face de la porte, par l'arrangement de petits Arbres & Arbuſtes au deſſus des grands, par l'élevation même des grands ſur quelques billots, comme ſur autant de pieds d'eſtaux, afin de cacher autant qu'on peut les murailles ; & cela étant, on cachera enſuite ces billots avec des vaſes, ou de petites caiſſes, en ſorte que le lieu quel qu'il ſoit, paroiſſe plein & touffu ; les Citronniers, les Limes, les Jaſemins, les Mirtes, les Lauriers Thins, les Lentiſques, quelques Lauriers ceriſes, & une infinité de ſimples ſont tous propres pour cela ; cette diverſité de feuillages réjoüit, mais pour ce qui eſt des Grenadiers, & des Lauriers roſe, la figure dépoüillée des premiers fait peur, & fait même mal juger des Oraogers, & les petites feuilles pointuës & griſâtres des ſeconds déparent en quelque façon le reſte du theâtre.

Je demande auſſi autant qu'il eſt poſſible, que mettant dehors ce qui étoit ſi bien rangé dedans, on le diſpoſe de maniere qu'il s'en faſſe one figure agréable, pour ſervir de décoration à l'endroit où oo vient de l'expoſer ; & je veux ſur tout, que s'il eſt poſſible, on faſſe en ſorte que dans cette diſpoſition la veuë en ſoit agréablement ſurpriſe, & même trompée en ce que le nombre paroiſſe plus grand qu'il n'eſt en effet.

Nous avons, ce me ſemble, aſſez parlé de la figure des Oraogers, de leurs fleurs, de leurs feüilles, & de leurs jets ; diſons preſentement un mot des fruits, pour marquer ceux qui ſont les plus à ſouhaiter, en quel temps il en faut conſerver, & en quel temps il les faut cueïllir.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XII.

Des fruits des Orangers & Citronniers.

TOutes les Oranges sont douces, ou aigres, ou aigres douces, c'est à dire mêlées d'aigreur & de douceur; les aigres sont pour les sauces, les autres sont pour manger crues, ainsi que d'autres Fruits : Dans la premiere classe il y en a de douçâtres, & pour ainsi dire fades, qui par conséquent sont désagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut : les meilleures des douces sont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre sorte de grosse Orange à écorce fine qui viennent des Indes : les petits Orangers de la Chine sont aussi fort agréables.

Dans la classe des Oranges aigres, les Bigarades sont les meilleures, les plus belles, & les plus considerables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépouille, & celles des Orangers communs, soit greffez, soit sauvages sont aussi fort bonnes.

Il y a des Orangers, dont les fruits ont l'écorce extrêmement grosse & épaisse, ceux là ont fort peu de jus; il y en a dont l'écorce est cornuë & bossuë, comme celles des Bigarades; il y en a enfin dont l'écorce est douce, fine, & déliée.

Les bonnes Oranges à laisser nouër, sont celles qui viennent sur les jets de l'année, & fleurissent dans la fin de Juin, ou jusqu'à la my Juillet; je n'estime pas qu'il en faille guéres laisser de celles qui viennent des jets de l'année précédente, aussi bien sont-elles fort sujettes à tomber sans pouvoir venir en grosseur.

Il n'en faut guéres laisser deux ensemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de grossir les unes & les autres, que parce que leur pesanteur est capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges nouées en Juin ou Juillet, ne sont d'ordinaire bonnes à cueillir, que quatorze ou quinze mois

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

aprés, & c'eſt pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feüilles de l'Oranger nommé Cedrat, ont le même goût que l'Orange même, & pourroient contribuër à faire de la limonade.

Parmi les Citronniers & Limiers, il y a des differences de douceur & d'aigreur auſſi bien que parmy les Orangers.

Il y en a auſſi parmy les Poncyres, & à l'égard des uns & des autres, il y a à dire toutes les mêmes choſes que nous venons de dire pour les fruits des Orangers.

CHAPITRE XIII.

Des Orangers & Citronniers en pleine terre.

PUiſqu'il eſt vray que les Orangers & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds & temperez, & que ce n'eſt que par artifice qu'on en éleve en pots, ou en caiſſes dans les Climats, qui ſont ſujets à de grands Hyvers; il s'enſuit que ces ſortes d'Arbres ont plus de diſpoſition à réüſſir de la premiere façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtez prendre beaucoup de nourriture que de la ſeconde, ou ces mêmes racines étant réduites en trés peu d'eſpece, & étant, pour ainſi dire, en priſon, & entourées d'un air capable de les gâter, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter & cultiver, il n'y a point d'autre myſtere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers; tout l'embaras qui eſt à eſſuyer pour cela, ce ſont les couvertures d'Hyver, leſquelles, outre qu'elles doivent être ſi bien faites, & ſi épaiſſes, que le froid ne les puiſſe pas pénétrer, ſont encore ſuſceptibles de trés-grands agrémens par dehors, quand des gens habiles, propres, & éclairez en prennent ſoin; ce qu'on

voit, & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon, peut servir de régle & d'instruction à ceux qui seront en état de le pouvoir imiter.

Fin du Traité des Orangers.

REFLEXIONS
SUR L'AGRICULTURE
ET
SUR LA SEVE ET LA VEGETATION
DES ARBRES FRUITIERS.

PAR M. DE LA QUINTINIE.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

PREFACE.

LA même application qui m'a fait connoître les défauts de Jardinage, que j'ai ci devant expliquez, & auſquels j'ai tâché de remedier ; la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques obſervations ſur les Plantes, & quelques méditations ſur la Phyſique ; & comme ces obſervations & méditations ſont le véritable fondement, & la preuve eſſentielle de mes inſtructions ; J'ay crû, qu'aprés les avoir réduites en un Traité particulier, ſous le titre de Reflexions, je devois auſſi les donner au Public.

Il ſe pourra bien faire, qu'elles ne ſeront pas au goût de quelques-

uns de nos Philosophes, ma prétention seroit trop grande, si elle alloit jusqu'a vouloir plaire a tout le monde ; mais peut-être que parmy les habiles gens de nôtre illustre siécle il y en aura quelqu'un, qui trouvera ici de quoi porter ses grandes lumieres plus avant que je n'ai sçû pousser ma petite capacité ; & c'est ce que je souhaite passionément, & que je crois même avoir raison de devoir esperer, parce qu'en effet m'étant si fortement appliqué depuis plusieurs années à penetrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques secours capables de perfectionner la culture de nos Jardins ; il n'est point possible ce me semble, que mon travail paroisse entierement inutil & infructueux ; & que par consequent la sincerité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'aprobateurs ; on sera sans doute content de la bonne foi, avec laquelle j'aurai ingenument déclaré l'ordre & le progrez de mon étude, avec la foiblesse, & les bornes de mon raisonnement ; il n'en faut pas davantage à mon ambition pour la satisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit qui a été le premier à réveiller ma curiosité, & à m'inspirer le dessein de faire des reflexions.

CHAPITRE PREMIER.

Etats differens, où paroissent les Arbres fruitiers eu égard à la difference des deux saisons, l'Automne, & le Printemps.

Frigidus & sylvis Aquilo decussit honorem.
Ovid.

Turpis sine gramine campus, & sine crine caput, & sine fronde nemus
Idem.

AVoir les Arbres fruitiers sur la fin de l'Automne, quand ils viennent d'être dépoüillez de l'ornement de leurs fruits & de leurs feüilles ; ensorte qu'ils sont réduits a ne donner plus, pour ainsi dire, aucun signe de vie, & à voir pareillement ceux qui ont été plantez tout de nouveau, qu'on prendroit moins pour de véritables Arbres, que pour de simples marques d'alignemens : il semble dans la verité, que les uns & les autres soient tellement depourvûs du principe de vegetation, qu'il ne leur reste pas la moindre esperance de ressource.

Mais aussi à considerer à l'entrée du Printemps, & les vieux, & les nouveaux, quand de tous côtez ils commencent, ou à fleurir, ou a pousser des bourgeons & des branches, ne semble-t il pas, que ce soit une espece de résurrection, qui leur arrive, ou qu'ils n'ayent jamais été dans l'état pitoyable, où nous venons de les considerer.

Deux choses, qui seroient sans doute infiniment surprenantes ; aussi bien que tant d'autres, que nous voyons tous les jours, si

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & si nous n'étions pas autant accoûtumez que nous sommes à ces sortes de miracles continuels : toutefois il ne se peut que quand on se met a les regarder avec attention, on n'en soit grandement ébloüy, & qu'on ne devienne en même temps curieux d'en rechercher la cause & les raisons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'est ce me semble une belle matiere à faire deux reflexions importantes & curieuses. La premiere, pour connoître d'où vient cette cessation d'action, qui est cause, que tout d'un coup ces Arbres paroissent morts, quoy qu'ils ne le soient pas : Et la seconde, pour juger comment se fait ce changement si merveilleux, qui quelques mois aprés, les remet en train d'agir tout de même qu'auparavant ; en sorte que les vieux plantez deviennent en peu de temps aussi beaux que jamais, & a leur imitation les jeunes prod uisans d'un côté beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement, que bien loin d'être ce qu'ils paroissent, ils sont demeurez Arbres véritablement vivans, mais toûjours avec cette sujétion aux vicissitudes de la nature, & pour les uns, & pour les autres, que comme l'Automne & le Printemps reviennent tous les ans chacun a leur tour, il se fait aussi tous les ans dans les Jardins comme autant de changemens de Theatre, & de Scenes nouvelles. Ces Arbres a la premiere rigueur des gelées rentrent véritablement dans le même état de désolation, d'où nous les avons déja vû sortir ; mais aussi dés que le temps se radoucit au renouveau, paroissans comme victorieux de l'ennemi, qui les avoit en quelque façon détruits, ils se representent à nos yeux avec ce même éclat, & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmez.

Pour expliquer avec plus de netteté ce que je pense sur ces états si differens de nos Arbres : j'ai crû ne le pouvoir mieux faire, qu'en me servant de comparaisons simples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoi je me represente ici un Arbre artificiel, de quelque matiere solide qu'il puisse être, par exemple de fer, ou de cuivre : je me le figure droit sur son pied, & representant un Arbre véritable par le moyen des differens tuyaux qui le composent, le plus gros servant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un côté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me represente aussi ces tuyaux remplis de lait, soit en toute leur étendue, soit seulement dans une partie.

Cela posé, je conçois ici cette liqueur calme, & pacifique dans sa consistance naturelle, n'occupant de place, qu'a proportion de sa quantité ordinaire, & n'en occupant jamais plus dans une heure, que dans une autre, & cela seulement pendant tout le temps qu'il n'est point parvenu de chaleur étrangere jusqu'au voisinage de ces tuyaux : mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de prés, soit par une des extremitez, soit par le milieu du

corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il se fait aussi tôt de l'émotion dans cette liqueur, si bien que se raréfiant, comme disent les Philosophes, ou bouillonnant, & se gonflant, comme le vulgaire le peut dire, elle vient aussi tôt à s'élever plus haut que de coûtume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant: en sorte que si quelques parties de ces tuyaux étoient vuides, cette liqueur montant, à mesure que sa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou si les tuyaux étoient entierement pleins, la liqueur se repand en dehors par les extremitez; jusques là même, que si elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & se fait passage, pour sortir des lieux où elle ne peut pas se contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'ecume par les extremitez, d'abord qu'il commence à brûler, peut, ce me semble, representer assez visiblement ce que je viens de proposer.

Or il est certain, que si en sortant cette liqueur de l'air ainsi raréfiée avoit le don, ou la faculté de devenir solide, elle produiroit, ou plûtôt elle seroit convertie en quelque espece de corps nouveau, qui ne discontinueroit point de croître, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée, & devenuë solide, il s'en substitueroit une autre toute pareille; si bien qu'arrivant à celle cy une chaleur telle qu'a la précedente, il en sortiroit aussi insensiblement une suite ordinaire d'autres effets à peu pres semblables.

Je prétens ici que les tuyaux representent l'écorce des Arbres, & que la liqueur pacifique dans ces tuyaux represente l'état, où est pendant l'Hyver la seve dans les Arbres: (la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les effets naturels de la chaleur, avoit épaissi cette seve; & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir son impression ordinaire, elle étoit restée comme immobile, je veux dire sans aucune apparence d'action.)

Le feu réchauffant ces tuyaux, & au travers de leur solidité échauffant cette liqueur renfermée, represente l'air & la terre échauffées, & échauffans aussi tôt le corps des Arbres véritables.

Voici, ce me semble, l'ordre & la suite de cette opération merveilleuse, qui se fait au Printemps. L'air est le premier à se ressentir de cette chaleur par la reflexion des rayons du Soleil; & en même temps d'un côté l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voisine des racines de ces Arbres, se trouvent pénétrées de cette chaleur, l'une & l'autre échauffées communiquent aussi-tôt ce qu'elles ont reçû de chaleur à toutes les parties de la plante qu'elles tiennent renfermées.

La seve donc répanduë dans toutes les parties des Arbres, & particulierement entre le bois & l'écorce, qui est le lieu où elle

fait sa résidence, & sa fonction principale, & où elle avoit été en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle étoit exempte de toute sorte d'agitation; cette seve, dis je, ne sent pas plûtôt au Printemps les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant a se mouvoir dans son lit, & pour ainsi dire, à bouillonner en soi même, elle s'étend, & cherche aussi tôt a se donner plus de place qu'elle n'en occupoit, si bien qu'etant ainsi agitée & continuant a se gonfler, ou rarefier, a mesure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle se pousse vers toutes les extremitez de l'Arbre, pour sortir des lieux, où desormais elle se trouve trop étroitement serrée: c'est ainsi qu'elle commence d'entrer en action.

Mais son premier mouvement, ou sa premiere action commence à paroître vers les extremitez de dehors, qui sont pour lors les premieres echauffées comme plus voisines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelque temps aux parties, qui etant renversées dans la terre, & par consequent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres a ressentir l'impression de la chaleur.

Or par tout où cette seve agitée peut parvenir, elle fait aussi tôt paroître ce qu'elle sçait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la consistance, & de la solidité a tous les endroits où elle se fait des issues.

Ce qui à la verité est infiniment difficile, & à comprendre, & à expliquer, tant a cause des allongemens, quand il n'y auroit qu'a les considerer en soi, & dans la liaison imperceptible, qui se fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qui a cause principalement de cette justesse de productions reglées & symetriques, qui sont observées dans l'etenduë de chaque branche, car enfin sur toutes on voit des feuilles tenans a des yeux, qui sont espacez avec un ordre perpetuel & immanquable, ainsi celles de certaines plantes les ont toûjours diametralement opposez, & celles d'autres plantes les ont simplement en forme de degrez inferieurs les uns aux autres, il y en a qui de distance en distance ont des nœuds, qui separent la partie basse d'avec la partie haute, en sorte qu'on pourroit dire qu'elles ne sont que contiguës les unes aux autres, comme on voit a la Vigne, au Figuier, au Sureau, &c. & par tout, que n'y a t il pas a admirer pour l'origine des Fleurs & des Fruits, pour les differences de couleur, de goût, de figure, de senteur, &c. pour la diversité des feuilles, écorces, &c.

Suivons autant que nous pourrons le fil des actions de cette seve échauffée: nous avons dejà dit que ses premiers efforts a l'entrée de Printemps sont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre, qui sont exposées a l'air, parmi lesquelles nous avons la tige, & nous avons les branches, dont les unes sont grosses, & les autres menues; voici à mon sens quelles sont les opérations de la seve pour chacune d'elles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Les foibles & menuës, comme ayant l'écorce plus mince & plus déliée, sont plus aisément pénétrées, que celles qui sont plus fortes, & plus materielles; & voila pourquoi ces menuës, & particulierement les boutons a Fruits qu'elles soûtiennent, sont comme les avant-coureurs de l'arrivée du Printemps; ce qui paroît sur tout à l'égard de tous les Fruits a noyau, dont les boutons ont été achevez de former au dernier déclin de seve de l'année précedente.

La premiere action de la seve aboutit ici à enfler aussi tôt ces boutons a Fruit, & peu de jours aprés a les épanoüir, & enfin si la rigueur du temps ne s'y oppose, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit nouer ces Fruits, qui aprés avoir été l'objet de l'esperance, & de l'inquiétude des Jardiniers, les doivent combler de plaisirs, & récompenser des depenses, & des fatigues passées.

Pour ce qui est des yeux ordinaires, qui se trouvent sur ces petites branches, & particulierement en Fruits à pepin, la seve en allongera peut être quelqu'un vers l'extremité, où se fait son principal effort; & entrant sagement dans les autres, qui sont le long de la branche, elle y commence en même temps par tout de petites feüilles, & commence en quelques uns des boutons à Fruits pour le temps a venir: elle continue même d'y achever pour le Printemps, suivant ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancez dés l'année précédente.

A l'égard de la tige, & des grosses branches, la premiere action de la seve, qui au sortir de l'Hyver a été échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce temps-cy a y allonger d'abord les yeux, qu'elle y rencontre tous formez, & a y commencer en effet de nouvelles branches, & souvent même quelques boutons à fruit, sans qu'il y soit encore venu aucun secours de la part des racines. C'est pourquoi la plûpart des branches coupées, & des Arbres plantez de nouveau paroissent au Printemps pousser quelque peu, & donner de certaines marques de vie, sans que, pour ainsi dire, ils soient encore véritablement vivans: ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous rassurent de rien pour la reprise des Arbres, à moins que du côté du pied, où est le principal nœud de l'affaire, & la plus grande difficulté, il ne s'y fasse ensuite de bonnes racines nouvelles, c'est ici le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus considerables, que pour ces petites productions, qui se font du côté de l'air.

Voyons ce qui se passe dans l'autre élement, d'abord que cette même chaleur du Printemps en a temperé le froid naturel, & que la Terre échauffée a communiqué sa chaleur aux anciennes racines.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Nous devons concevoir, & être persuadez, que comme la seve étant agitée dans la tige & dans les branches, ne peut se contenir dans la place qu'elle occupoit, étant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut absolument s'y contenir ; & que comme le premier mouvement de seve a paru dans les petites branches, devant que de paroître sur les grosses, le même ordre de mouvement se pratique a l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui sont plus grosses : la seve donc venant ici dans son gonflement à rompre l'ecorce qui la renfermoit, elle en sort par toutes les issues qu'elle est capable de s'y faire, & pour lors de liquide qu'elle étoit devant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi bien dans la terre, qu'elle l'est devenue en sortant du côté de l'air ; elle prend dans terre l'être, la forme, & la nature de racines, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feüilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

CHAPITRE II.

Reflexion sur l'origine, & sur l'action des racines.

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante operation des vegetaux, c'est à dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de sçavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere molasse, & fluide, & que même elles demeurent en ce même etat pendant les premiers jours de leur allongement ; mais quelque temps aprés cette blancheur qui sent, pour ainsi dire l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeâtre, comme si elle representoit l'âge viril, & c'est en effet le temps de la grande action de ces racines : enfin aprés quelques années il succéde une autre couleur terne & noirâtre, qui marque justement l'âge décrepit ; aussi est il vrai, que telles racines n'étant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes & pernicieuses : on pourroit peut être assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expedient de les arracher au plûtôt, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmitez, tout de même aussi ne sçauroit-on trop tôt decharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent a languir : nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De ces premieres racines qui se font, il y en a de foibles, c'est à dire de menues, & il y en a de fortes, c'est a dire de grosses,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

celles qui naissent menues, & qu'on appelle cheveu, viennent communément de l'extremité d'autres menues, & ne changent gué es jamais de condition, ni de classe ; elles demeurent d'ordinaire toûjours menues & foibles, chacune racine n'agissant qu'à proportion de la force, ou de la foiblesse dont elle se trouve en naissant ; & on peut dire avec verité que ces menues sont de misérables ouvrieres, & de peu de durée. aussi quelque faveur, & quelque protection qu'elles ayent auprés de la plûpart des Jardiniers, si je les honore quelque peu, pendant qu'elles sont dans le sein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en sont dehors, c'est a dire quand les Arbres sont arrachez, & que j'en fais des plans nouveaux : je tâche de justifier mon procédé a l'endroit où je traite a fond cette matiere.

A l'egard des racines qui naissent grosses, c'est a dire fortes & bonnes, & provenantes d'un principe vigoureux, car elles ne sçauroient provenir d'un qui soit foible ; celles cy sont, pour ainsi dire le nerf principal des Arbres, ce sont elles qui en s'allongeans, & se grossissans fortifient incessamment de la matiere propre a nourrir dans tout le corps de l'Arbre, soit pour produire de nouveau soit pour allonger, & grossir les nouvelles productions qui se font du côté de l'air ; & c'est de toutes les racines qu'on est particulierement obligez, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit ici sçavoir, que nous avons de certains Arbres, & de certaines Plantes, ausquelles ce qui sort en branche, par la raison qu'il est sorti sur la tête, seroit sorti en veritables racines, si la partie qui leur a donné naissance, s'étoit trouvée couverte de terre ; & c'est ce qui s'appelle marcoter, ou provigner : réciproquement ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il est sorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il etoit sorti d'une partie exposée a l'air plût a Dieu que telle faculté de faire racines en marcotant fût commune & naturelle a toutes sortes d'Arbres, aussibien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuier, de Coignassiers, de Groiseliers, de Mûre, &c. Les avantages que nous en tirerions ; seroient d'un raport & d'une commodité infinie ; c'est une vérité qui n'a pas besoin de grande deduction, pour être confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajoûter est, que si parmi les ouvertures que la rarefaction fait dans la racine, il s'en trouve quelqu'une tournée du côté superieur de la terre, au lieu d'être comme les autres tournée vers la partie inferieure, ou au moins orisontalle ; en tel cas au lieu de racines nouvelles il se fera des rejettons d'Arbres nouveaux : cette observation n'est pas moins asseurée que la précédente, & je trouve si difficile a expliquer, d'où vient que des ouvertures, qui ne sont differentes que par leurs situations, faisent cependant des effets si differens, que j'avoüe

voüé de bonne foy n'avoir pû parvenir à en rendre aucune raiſon capable de me ſatisfaire.

Je reviens a la production de nos racines ; & je dis qu'a l'égard de l'allongement, & de la groſſeur des branches on peut bien aiſement s'imaginer d'où vient la matiere qui les fait, & cela par la comparaiſon d'un ruiſſeau qui s'allonge, ſe groſſit, & ſe fortifie a meſure que la ſource de la fontaine, d'où il tire ſon origine, lui produit abondance d'eaux nouvelles ; car c'eſt ainſi que la ſeve venant inceſſamment des racines aux parties ſuperieures de l'Arbre y eſt employée pour la facture merveilleuſe de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaiſon materielle, qui repreſente au moins groſſierement, comme quoi ces racines ſont naiſſantes & agiſſantes en même temps, & ſur tout à l'egard des Arbres qui ſont nouveaux plantez ; il eſt certain, que juſqu'a preſent je n'en ay pû imaginer aucune : je craindrois de profaner la maniere d'être des Anges, ſi j'oſois en tirer quelque paralelle, pour m'expliquer plus intelligiblement : car en effet, comme ces êtres ſpirituels agiſſent avec toute la perfection poſſible dés le premier moment que la création leur a donné l'être, auſſi ces racines nouvelles ne ſont pas plûtoſt ſorties de la vieille, qu'elles agiſſent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment que commence leur être, elles contribuent a s'augmenter elles mêmes de groſſeur, de longueur & de nombre : elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles ſoûtiennent, augmente pareillement de groſſeur, de longueur, & de multiplicité de branches & de Fruits ; & enfin au grand étonnement de l'eſprit humain elles font, & tout d'un coup, & d'une même action leur propre bien, & le bien de tout l'Arbre.

La premiere partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la rarefaction vient de ſortir de la vieille, s'eſt non ſeulement employée à nourrir, tant elle même, que l'Arbre d'où elle dépend, mais a contribué au même inſtant a faire ſortir immediatement a ſon extrémité une ſeconde partie de racines toute ſemblable à elle même pour ſervir a l'allongement & a la groſſeur d'elle qui étoit la premiere partie : en ſorte que de ces deux parties jointes enſemble cette racine en devient, & plus groſſe, & plus forte, & plus longue, & ce qui eſt admirable, cette ſeconde partie, qui doit ſa naiſſance a la premiere, contribue a ſon tour a nourrir & fortifier cette premiere ; & par un enchaînement d'actions toutes enſemble, ces deux parties de racines enſemble devenues plus fortes, & plus capables d'agir, en produiſent a leur extrémité une troiſiéme ſi bien liée, ſi unie, & ſi etroitement incorporée avec les deux précedentes, qu'on ne ſçauroit plus les démêler l'une avec l'autre ; les trois parties enſemble ne faiſans plus qu'un ſeul corps de racines plus vigoureux dans ſon action, qu'il n'étoit un moment auparavant

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Et aprés que, pour ainsi dire, ces deux premieres parties ont donné l'être a cette troisieme, elles reçoivent reciproquement d'elle le même secours, que la premiere seule avoit reçû de la seconde; & ainsi en augmentant a tous momens de parties nouvelles à l'infiny, elles se prêtent, & se rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faisans vivre & subsister, font encore, comme nous avons dit, vivre & subsister toutes les parties de cet Arbre.

Je ne sçaurois, à dire le vray, assez clairement comprendre ce miracle perpetuel de la nature dans les vegetaux: je vois bien que par le moyen de la rarefaction on peut comprendre a peu prés l'être des premieres parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naissance, & de leur origine; mais en qualité de racines animées, & de racines agissantes, je trouve une difficulté tres-grande à bien comprendre leur action si subite, soit à l'egard de la premiere & de la seconde partie, soit consequemment a l'égard de toutes les autres, car enfin ces racines naissantes ne demeurent pas un moment inutiles, a moins que par quelque accident impreveu elles ne viennent a mourir, & pour lors la mort de l'Arbre s'ensuit indubitablement.

L'action qui se fait dans le flambeau qu'on allume, n'auroit elle point quelque rapport a celle qui se fait icy dans la premiere production de ces racines, & n'en pourrions-nous pas tirer quelque secours pour l'intelligence de ce premier point de nostre vegetation: En effet ce flambeau demeureroit inutile, & sans aucune action dans la place qu'il occupoit, jusqu'à ce que lui ayant été communiqué d'ailleurs un peu de premier feu, & de premiere flamme, il s'est en même temps trouvé en état de commencer de lui-même a brûler & a éclairer, ce premier feu, & cette premiere flamme s'estant aussi tost augmentez eux mêmes par leur propre operation

Ainsi l'Arbre dans la terre demeuroit inutile, & sans aucun mouvement de vegetation, jusqu'a ce que par un secours étranger, c'est-a dire par l'effort de la rarefaction, son principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extremitez de celles qui lui estoient restées, il a commencé en même temps de faire toutes les fonctions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'estant aussi tost augmentees & accrues par leur propre operation.

Et comme l'augmentation du premier feu, & de la premiere flamme de ce flambeau est provenue, de ce que leur action ayant fondu neces[illegible] pour leur entretien, elle a fourny par là une plus grande nourriture nouvelle à l'un & a l'autre, & par consequent les a rendus plus capables d'agir chacun a leur maniere:

Tout de même nostre premiere racine estant animée par le

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

secours qui l'a produite, elle a commencé de s'augmenter elle-même, à mesure que préparant par son action necessaire une plus grande quantité de seve nouvelle, & devenant par là plus forte & plus vigoureuse dans cette même action, elle a produit plus grande quantité d'autres racines, par le moyen desquelles cet Arbre est devenu generalement plus beau, plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans nostre flambeau c'est la plus grande chaleur qui fond la plus grande quantité de matiere combustible; nous voyons ensuite que cette matiere étant fondue, elle sert à augmenter cette même chaleur, par qui de solide qu'elle estoit, elle a esté rendue liquide; si bien que la chaleur étant augmentée, elle a davantage de force pour mieux subtiliser la matiere sur qui elle agit, c'est-à-dire pour la convertir en vapeurs & exhalaisons plus subtiles, & par consequent plus propres à faire une plus grande flamme; la flamme augmentée augmente reciproquement la chaleur par qui elle est produite, & ainsi c'est une maniere de circulation qui se fait icy entre la chaleur, la flamme & la matiere combustible.

Et comme à proportion que les flambeaux agissent sur une plus grande quantité de matiere, à proportion aussi éclairent ils mieux, ainsi à proportion que nos Arbres font de meilleures racines, & en plus grande quantité, a proportion aussi produisent-ils plus de branches, & sont en état de vivre plus long temps.

C'est pourquoy comme les Arbres de plein vent font une plus grande quantité de racines que les Arbres d'Espalier, parce que ceux là en produisent toute autour de leur circonference, au lieu que ceux cy n'en peuvent faire qu'au tour de la moitié. De là vient que d'ordinaire la grandeur, la grosseur, & la durée des Arbres de plein vent surpassent de beaucoup celle des Arbres d'Espalier.

Et quoy que le principe de vie qui fait agir ces racines, soit au commencement le même dans l'un que dans l'autre, ainsi que le feu qui a allumé un grand flambeau, est le même que celui qui en a allumé un petit; cependant ce principe de vie paroist se fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins, comme si à mesure que chaque racine commence d'être, elle devenoit en quelque façon un agent particulier: ensorte que se servant avantageusement du secours qu'elle a reçû, & qu'elle continue de recevoir du principe de vie, sans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureusement, & augmente veritablement sa capacité d'agir, a proportion qu'elle devient, & plus grosse, & plus longue, & plus multipliée: c'est ainsi que le premier feu & la premiere flamme du flambeau sont fortifiez par la nourriture nouvelle qu'ils se preparent, en augmentant à tous momens, & leur chaleur, & leur lueur; mais veritablement plus

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

dans le grand, & moins dans le petit, avec cette difference pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette premiere flamme periſſent tous deux en même temps que la premiere matiere, qui en leur donnant l'être s'eſt conſommée, & pour ainſi dire anéantie: au lieu que le principe de vie de nos Arbres ſubſiſte toûjours, quand même ils viennent à perdre une partie de ces racines, par le moyen deſquelles nous leur avons vû faire de ſi grands progres pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étendue.

Il faut donc convenir neceſſairement comme d'une verité trés-conſtante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui ſoûtenant l'effet de cette rarefaction, ſoûtient en même temps & l'être & l'action de ces racines naiſſantes: il faut que ce ſoit ce principe interieur, qui cooperant avec chacune d'elles dans l'employ que la nature leur a impoſé, aide chacune à faire ce qui leur ſeroit impoſſible ſans ſon ſecours, & par conſequent c'eſt ce principe ſeul, qui fait que ces racines ſeules ſont capables d'attirer ou de recevoir.

J'expliqueray cy-aprés ce que je penſe ſur ce grand problême de l'action des racines: je me contenteray preſentement de dire, qu'il y a tres-peu de ces racines qui puiſſent agir toutes ſeules, quand une fois elles ont été ſéparées de l'Arbre, avec lequel elles ont pris naiſſance, je dis ſimplement ſeparées; car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en ſçache point qui ſoient capables de reprendre & d'agir; & partant ſi les racines d'Orme, de Rozier, de Vigne, de Figuier, de Framboiſier, & de quelques autres Arbuſtes infiniment vivaces ſe peuvent vanter de produire quelquefois; en ſorte que de la partie de leur extrémité, qui ne tient plus à cet Arbre, duquel elles étoient les membres principaux, il en naiſſe des Ormes, des Roziers, de la Vigne, &c. il eſt certain que c'eſt un Privilege ſingulier, qui leur eſt uniquement accordé, ſi bien qu'on n'en ſçauroit tirer de conſéquences generales pour le reſte des Arbres & des Plantes; c'eſt donc un principe de vie, qui dans chacune fait agir leurs racines, & donne la derniere perfection à ce qu'elles ont eſté capables de faire.

Il faut même avoüer, qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrez de difference d'Arbre à Arbre, auſſi-bien qu'il y en a de fond de Terre à fond de Terre: la chaleur du Soleil étant égale dans ſon principe, échauffe par exemple également un petit quartier de Terre également bonne, & également expoſée, & échauffe auſſi également tous les Arbres qu'on y a plantez; & cependant quoi qu'ils paruſſent tous bien conditionnez, quand on les y a mis, on en voit tel qui pouſſe de tous côtez avec vigueur, & tel autre qui n'y fait rien du tout, ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent regulierement venir d'ailleurs que de la part des Arbres, puiſque la part de la Terre nous l'avons ſuppoſée

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

avec toutes les bonnes qualitez qui lui ſont neceſſaires ; & que le Soleil qui agit également, ne peut recevoir aucun reproche de ſon côté.

Les Arbres plantez agiſſent donc dans la Terre, premierement par leur principe de vie, puiſque c'eſt lui, qui étant animé par la chaleur, fait que les vieilles racines en produiſent de nouvelles, a l'action deſquelles en ſuite chaque Arbre eſt obligé de la nourriture, qui le fait ſubſiſter & croître. L'uſage a établi de donner a cette nourriture le nom de ſeve, & ainſi ce ſera le terme dont nous continuerons de nous ſervir plus ordinairement, quand nous parlerons cy-aprés de cette matiere.

CHAPITRE III.

Reflexion ſur la nature de la ſeve.

DEvant que de faire entendre ce que c'eſt à mon ſens que cette ſeve, laquelle on pourroit dire être à l'égard des plantes, ce que le chile ou le ſang ſont a l'égard des animaux : comme en effet l'eau dans les entrailles de la Terre eſt à l'égard de ces mêmes plantes, ce que les alimens dans l'eſtomac ſont à l'égard de ces mêmes animaux : il eſt à propos de remarquer, que comme le propre de la Terre eſt de ſervir a la production & nourriture des vegetaux, parce qu'elle a en ſoy l'eſprit, ou la qualité de fecondité neceſſaire pour de tels ouvrages ; auſſi eſt il vray qu'elle n'en ſçauroient faire la fonction, à moins qu'elle ne ſoit raiſonnablement humectée, c'eſt ainſi par exemple que le Sené qui a une qualité purgative, ne la ſçauroit exercer, ſi ce n'eſt par le moyen d'un peu d'eau, ou d'autre liqueur, dans laquelle on l'infuſe, & a laquelle cette infuſion la fait communiquer ; mais auſſi tout de même que cette qualité purgative devient preſque inutile, ſi la quantité d'eau eſt exceſſive a proportion de la quantité du Sené, tout de même nôtre Terre deviendra infertile, & pourriſſante à tous les Arbres fruitiers ; auſſi bien que pour la plûpart des plantes, ſi elle eſt en quelque façon noiée d'eau ; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas exceſſivement, la trop grande abondance lui eſt auſſi préjudiciable, que la trop grande diſette le peut être.

A l'egard de cette diſette d'eau, il eſt vray auſſi de dire qu'elle n'eſt jamais dans la Terre que la ſterilité ne s'y trouve inſeparablement : c'eſt pourquoy tout ce qui s'appel'e bonne Terre, eſt d'ordinaire accompagnée de toute ſorte d'humidité, qui n'eſt autre choſe que de l'eau veritable répandue dans toutes les parties

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

de cette Terre : ce ſont pour la plûpart les pluyes & les neiges, les ruiſſeaux, & les fontaines voiſines, & quelquefois les arroſemens artificiels qui la fourniſſent & la ſupléent, & comme cette eau par ſa peſanteur penetre au travers de toutes les parties de la Terre, elle devient en terme de Philoſophes impregnée du ſel nitre de cette Terre, c'eſt a dire du ſel de fecondité, ou en terme de Jardiniers elle devient aſſaiſonnée des qualitez de cette Terre, juſqu'a en prendre le gouſt quel qu'il puiſſe être, en ſorte même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit : l'experience des Vins qui ſentent le terroir, auſſi bien que de beaucoup de fruits qui le ſentent pareillement, nous confirment aſſez cette verité.

Une partie de cette humidité avec tout cet aſſaiſonnement ſenſible ou inſenſible, ſert à faire des mineraux & des fontaines, & une partie, comme nous avons déja dit, ſert a la production & nourriture de mille ſortes de vegetaux : celle-cy dans chaque Terre eſt originairement d'une ſubſtance égale pour toute ſorte d'Arbres & de plantes, & n'eſt en effet que cette eau, dont nous venons de parler, mais elle ſe trouve en un moment tres differente, & de couleur & de gouſt, & de conſiſtence, d'abord que par l'action des racines elle eſt entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a ceſſé d'y être de l'eau pure & ſimple.

Car premierement de liquide qu'elle étoit, devant que d'entrer dans ces racines, elle devient en ſuite par ſucceſſion de temps preſque toute ſolide, & pour ainſi dire métamorphoſée, ſoit en nature de fruits & de feüilles, ſoit en nature de bois, d'écorce, & de moelle, & y fait un corps plus ou moins dur & ſerré, ſelon qu'il convient plus ou moins a la deſtinée de chaque fruit, de chaque Arbre, & de chaque plante en particulier.

C'eſt ainſi peut-eſtre que la ſimple roſée répandue ſur certaines fleurs des Jardins & des Prairies ſe trouve changée, partie en Miel, partie en Cire, & partie en matiere de petites logettes, d'abord que nos Abeilles l'ayant ramaſſée avec leur induſtrie ordinaire, l'ont façonnée en elles-mêmes, ſuivant les talens qu'elles ont reçû de la nature.

Cette ſolidité nouvelle qui ſurvient à la ſeve, ne ſeroit-elle point un effet ſinguler, qu'on pourroit aſſez à propos attribuer a la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans le bois ; l'un & l'autre ſont vray ſemblablement compoſées des parties les plus groſſieres de cette ſeve, & il ſemble qu'elles ayent, pour ainſi dire, le don de lui communiquer de la condenſité, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes, ce qui ſe fait dans le temps, par exemple, que cette ſeve paſſant entre l'écorce & le bois, ſe porte par une eſpece de filtration naturelle & vigoureuſe, non ſeulement juſqu'au ſommet de chaque plante, mais même, ſi ſon abondance le peut permettre, ſe por-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

te par dessus ce sommet pour l'allonger & pour l'étendre.

Ce seroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y feroit cette matiere si dure & si épaisse, que la dissolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourrissante, & ainsi ce seroit la peau, qui dans les Fruits y feroit simplement une maniere de congelation agreable, mais congelation facile a dissoudre quand on veut, soit par la mastication ordinaire, soit par toute sorte de chaleur, ou de compression violente.

Le sel ordinaire qu'on applique auprés d'un vase remply de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la proprieté de congeler ces liqueurs au dedans de ce vase, & c'est de la que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardentes chaleurs de la Canicule toutes ces differentes manieres de neiges artificielles, & de rafraichissemens si delicieux.

Mais aprés tout cela il reste une grande difficulté pour expliquer comment la peau & l'écorce deviennent elles mêmes solides, & comment elles ont le don de procurer de la solidité, & même de se multiplier, & de s'etendre, cette difficulté passe ma portée, aussi-bien que la plûpart de ce qui se fait dans la vegetation.

Ce n'est pas assez que cette eau devenuë séve par l'action des racines se voye successivement changer en un corps solide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne sont pas moins admirables ; une partie devient puante quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Absinthe, &c. Une autre devient odoriferante dans la Jonquille, le Baume, le Jasmin, &c. Celle-cy est mortelle dans l'Aconit & dans la Cigue, & celle la devient contre-poison dans l'Antorat & dans la Rubarbe, l'une devient amere & visqueuse dans le bois des Fruits a noyau, l'autre est lactée & gluante dans les Figuiers, & dans les Titimales : celle-cy paroist huileuse dans les Matonniers d'Inde, & cette autre est claire & douce dans les Meuriers, dans les Fruits à pepin, dans les Saules, & sur tout dans la Vigne, & dans celle-cy y fait le Vin, qui ce me semble peut bien estre regardé comme un veritable chef d'œuvre que la nature commence, & que l'industrie perfectionne.

Sur quoy peut on s'empêchet d'estre profondement estonné ? quand on vient a considerer, que ce qui n'a qu'une liqueur douce, simple, & de mediocre goust, durant qu'elle est separée dans chaque grain de Raisin en particulier, parvient cependant a faire une liqueur si precieuse, si forte, & si noble, quand elle est sortie de ces petits grains.

Chose étrange en effet, que cette simple liqueur au sortir de ce petit reduit, dans lequel elle a pris naissance avec cette aigreur insupportable que tout le monde connoist, & dans lequel elle s'est enfin adoucie par la chaleur du Soleil, qui l'a conduite jusqu'au

temps de la maturité, au sortir dis je de ce petit réduit naturel cette simple liqueur se trouvant rassemblee en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaisseau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les delices du genre humain; car enfin elle n'est pas plûtost dans ce grand vaisseau, que d'elle même elle s'y échauffe extraordinairement jusqu'a boüillir, comme si elle y eroit forcée par la proximité d'un feu etranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on n'auroit jamais crû lui pouvoir arriver, si l'experience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus; car cette seve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres a pepin est insipide, & d'un semblable goût pour chacun en particulier, devient tres differente a chacun des Fruits differens, que chaque Arbre a le don de produire, elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres: elle est douce & sucrée dans la Bergamotte & le Bon-chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real & l'Angobert, &c Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, âcre & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier elle entre d'un costé dans une greffe de Beurré ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrez; si d'un autre coste elle entre dans un greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits eassans, & parfumez, les differentes greffes faisans en quelque façon dans certains Arbres a l'égard de la seve qui vient des racines, ce que dans les fontaines jallissantes font differens ajustoires à l'égard de l'eau qui vient d'une source elevee, l'eau de chaque fontaine etant de soy indifferente à representer quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement determiner a la representation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lys, &c. selon la difference de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la seve du pied de chaque Coignassier étant indifferente à faire tel ou tel fruit, se laisse determiner par le moyen des greffes, pour faire celui ci plûtost que tout autre.

La deduction de toutes les differences qui arrivent a la seve selon les differentes especes d'Arbres où elle entre, n'est pas moins admirable qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il beuvoit, faisoit en même temps sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si differentes en couleur, en goût & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu prés de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres qu'on a greffez de differens fruits.

Or de cette seve, qu'on peut dire en effet n'estre que de l'eau preparée par les racines, il en peut bien veritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenir le de-

dans

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

dans, qui est déja fait ; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple, pour grossir & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feuilles, les fleurs & les Fruits, &c.

CHAPITRE IV.

Reflexion sur le passage de la Seve.

LEs preuves convaincantes que nous avons, que cette seve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre d'experiences inconteſtables, dont la premiere est celle des greffes ; car enfin il est certain que ces greffes ne peuvent estre heureusement appliquées, qu'entre ce bois & cette ecorce, & qu'elles ne sçauroient réüssir, à moins que l'Ecusson, ou la petite branche qui doit servir de greffe n'ayent chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne soient si adroitement placez, que la seve qui monte du pied, rencontre justement dans son chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne seule qui se greffe sans cette sujetion de rencontre d'écorce ; aussi à proprement parler n'a t elle point d'écorce, son bois estant si poreux, que la seve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige que des branches : elle est en effet de toutes les plantes que nous connoissons, celle qui paroist au Printems attirer le plus de nourriture, & même elle a le don de la façonner : de maniere qu'au sortir du sep, d'où elle sort aisement par la moindre incision qu'on y fait en ce temps la, elle se conserve long temps sans se corrompre, en cela tres differente de la seve des fruits à noyau, qui au sortir de l'Arbre ne se conserve pas plus long-temps que le sang des animaux extravasé ; car elle devient gomme, pourriture, & espece de cangrene, tout aussi-tost qu'elle est hors de ses vaisseaux naturels.

Il n'y a, dis je, que la Vigne qui se puisse greffer en fente dans le milieu, sans assujettir, comme j'ay dit, à faire rencontrer écorce à écorce ; car pour la greffe en Ecusson elle ne peut absolument s'en accommoder ; tous les autres Arbres pourroient estre greffez de la même maniere que la Vigne, si tout de même qu'a elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre suffisamment de seve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffé, ce qui n'est pas.

De là vient aussi, que comme il ne sort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des costez de l'Arbre qui manquent d'écorce, aussi n'en sort il jamais du milieu d'une tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée, & non pas même du

milieu d'aucun ſep pareillement étronçonné ; au lieu que regulierement au tour de l'extremité de chaque tronçon garni d'écorce, qui eſt l'endroit où ſe vient rendre tout ce qui ſe prepare de ſeve dans le pied, il ſe fait pluſieurs branches qui percent cette écorce, & qui en naiſſans s'attachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voiſine de cet endroit d'écorce percée ; mais cette union n'eſt pas à beaucoup prés ſi forte que celle qui ſe fait quand la nouvelle ſeve vient a l'extremité de la vieille branche pour en faire l'allongement.

La ſeconde experience, qui prouve que la plus grande partie de la ſeve monte entre le bois & l'ecorce, eſt fondée ſur cette quantité d'eau qui ſort par les extremitez d'une piece de bois qui brûle, & ſur tout ſi elle brûle peu de temps aprés qu'elle a eſté ſeparée du pied qui la nourriſſoit ; cette eau ſortant comme une maniere d'écume blanchâtre & boüillonnante paroiſt naiſtre d'entre le bois & l'ecorce, & de la on la voit enſuite tomber, & ſe convertir en eau veritable.

Sur quoy, ce me ſemble, on ne peut pas dire que ce ſoit autre choſe qu'une réſolution de la ſeve, qui faiſoit originairement la nourriture de l'Arbre ; elle étoit premierement entrée par le canal des racines agiſſantes, mais avec cette difference d'elle à elle-même, qu'aprés avoir eſté en entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture, & la qualité de ſeve propre pour telles eſpeces d'Arbres, elle s'étoit enſuite une peu épaiſſie, depuis que la branche qu'elle devoit nourrir & allonger avoit eſté ſeparée du corps vivant, dont elle faiſoit partie, ou depuis que l'Arbre même tout entier avoit eſté arrache de ſa place ; elle y étoit veritablement reſtée dans une maniere d'aſſoupiſſement, a pouvoit être conſervée les années entieres ſans alteration, pourvû que l'Arbre, ou la branche ſe trouvaſſent en lieu raiſonnablement chaud & humide : ſi bien qu'au bout de ce temps la cet Arbre, ou cette branche venans a retrouver tout enſemble le ſecours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le ſecours des rayons favorables du Soleil, ſe remettant au même train des autres vegetaux qui ne ſont pas ſortis de place : l'experience que nous avons des Arbres & des greffes qui nous viennent ſains & ſauves des Païs lointains, ou que nous y envoyons ſi heureuſement en de certains temps de l'annee, juſtifie aſſez cette verité.

Mais enfin ſi cet Arbre & cette branche au lieu d'être replantez, ou employez en greffe, viennent à être mis au feu, nous voyons que la partie de ſeve, qui n'avoit pas été encore convertie en bois, & s'étoit ſimplement épaiſſie faute d'action, ſe trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle ſe refond ; & ſe rarefie juſqu'a ſortir par les extremitez en façon de milles petites ſources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour eſtre

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

seve, n'étoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'étoit laissée déguiser en tant de differentes manieres, soit pour le goust & la couleur, soit pour la consistance, & la proprieté reprend quand elle en sort, la même simplicité naturelle, qu'elle avoit devant que d'entrer, sans qu'on y remarque les moindres restes de ces grands changemens qu'elle avoit soufferts, à la reserve de quelque peu d'acrimonie en fumée, qui n'est seurement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'estre détruites.

Je sçay bien que ce n'est pas seulement d'entre le bois & l'écorce que le feu fait ainsi sortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore sortir de toutes les parties du corps du bois successivement, & circulairement les unes après les autres; ce qui se fait a mesure que la chaleur penetrant plus avant, attaque aussi successivement & circulairement les parties interieures de ce bois.

Mais bien loin de destruire ce que nous avons allegué, pour prouver que la seve monte principalement entre le bois & l'écorce, la verité de cette proposition n'en paroist que davantage establie & fortifiée, parce que chaque partie interne de ce bois ayant esté en son temps voisine de l'écorce, & partant amplement baignée de la seve qui avoit son passage par la, n'étant même composée que de cette seve devenue epaisse; il n'est pas trop étrange de voir, que dans sa destruction elle soit reduite a la même matiere dont elle étoit originairement fabriquée, & pour appuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroissent fortes, & plausibles.

La premiere que comme c'est la seve qui étant venuë à s'épaissir, & pour ainsi dire a se refroidir pendant un certain temps, cole & attache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour lors on ne sçauroit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre; aussi quand cette seve vient a estre échauffée, soit par les rayons du Soleil a l'entrée du Printemps, & en Esté, soit en une autre saison par la chaleur violente de nostre feu ordinaire, elle déprend & detache fort aisément cette écorce du corps de l'Arbre, c'est une observation qui n'est ignorée de personne, & qui nous est sensiblement representée par l'usage de la cole forte, dont les Ouvriers se servent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la seconde preuve il n'y a qu'a consulter la composition interieure de cette écorce, du costé qu'elle joint au bois, aussi bien que la partie exterieure du bois, du coste qu'elle touche immediatement a l'écorce; on y appercevra de part & d'autre une infinité de petits sillons & de petits canaux, qui dans leur assiette sont separez les uns des autres par autant de petites aresles, & apparemment que ces aresles, tant de la part de l'écorce que de la part du corps de l'Arbre, sont autant d'aresles; ou de sillons

reciproques destinez par l'ordre de la nature à s'entrelasser les uns dans les autres, pour attacher ensemble & le bois à l'écorce, & l'ecorce au bois, en sorte que la seve y trouve suffisamment de passage, pour s'élever par là jusqu'au sommet des plantes, c'est à-dire, s'il m'est permis de parler ainsi, pour aller à tous momens rafraîchir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & grossir, autant que la saison le permet, celles qui peuvent estre ou allongées ou grossies.

Je ne sçay si à voir tous les rayons, qui dans chaque piece de bois sortent d'auprés de la moelle, pour venir jusqu'à l'écorce, comme si c'étoit autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à sa circonference, & qui tous ensemble representent assez bien le corps du Soleil, de la maniere à peu prés que les Peintres l'ont representé; (cette figure se voit clairement en coupant une rave par le milieu:) je ne sçay, dis je, si au lieu d'établir, qu'au travers de la masse de l'Arbre il monte de la seve de bas en haut le long des fibres qui composent le corps de l'Arbre; nous ne pourrions point assez vray-semblablement juger par ces rayons, que ce sont les veritables canaux, par lesquels la seve, (qui comme nous avons tant de fois repeté, a son lit & son action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'insinue pour continuer de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne sçachant precisément à quel autre usage peuvent servir des rayons faits avec tant d'art & de justesse.

Nous avons dit cy devant en parlant de cette eau, qui dans la terre est devenuë seve par l'operation des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes differentes où elle est reçûe.

CHAPITRE V.

Reflexions sur la cause de la difference des seves, & sur l'effet des greffes.

L'Opinion de la Philosophie moderne, qui attribuë à la seule diversité des pores cette grande difference, tant de seve que de corps sublunaires, est veritablement ingenieuse & agreable; mais j'avoue de bonne foy que je ne suis pas capable de l'entendre: je ne puis en effet concevoir, qu'un suc de mortel qu'il étoit devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir, si simplement sans autres circonstances il lui arrive un changement de demeure, c'est-à-dire, si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient estre ce qu'il estoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure differente, qui le feront estre tout le contraire.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Ce n'eſt pas que volontiers avec tant d'honneſtes gens, qui font profeſſion de cette doctrine, je ne l'euſſe pareillement embraſſée, & ſur tout, s'il eſt vray que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'aſſez bonnes raiſons, pour expliquer intelligiblement le grand changement qui ſe fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaiſon de l'ajuſtoir paroiſt en quelque façon favorable à leur deſſein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui ebloüit, & qui touche, mais j'oſe dire qu'il ne va pas, ce me ſemble, juſqu'à perſuader & convaincre: le myſtere des greffes eſt certainement trop obſcur, & trop enveloppé, pour eſtre par la ſuffiſamment éclaircy? le nombre des grandes diſparitez qui s'y trouvent ſurpaſſe de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un ſi grand bruit: expliquons en quelques unes, & voyons ce que cette explication operera pour aider a nous inſtruire.

Un ajuſtoir à force de ſervir s'uſe à la longue, ſe mine, & ſe gâte entierement: noſtre Ecuſſon au contraire ſe fortifie d'autant plus qu'il eſt employé à faire ſa fonction.

Chaque ajuſtoir ne peut repreſenter qu'une certaine figure; chaque Ecuſſon produit une infinité d'effets ſeparez les uns des autres, & tres-differens entr'eux, ſçavoir une écorce, du bois, des feüilles, des fleurs, des fruits, &c. Et ces fruits mêmes differens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chair, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire, que noſtre Ecuſſon qui produit une infinité d'autres Ecuſſons, produiroit en effet une infinité d'ajuſtoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajuſtoirs ordinaires des fontaines, leſquels ſont incapables de ſe multiplier; joint auſſi que toutes ſortes d'ajuſtoirs peuvent ſervir à toutes ſortes d'eaux, & que cependant chaque Ecuſſon eſt reſtraint & limité à une eſpece de fruits particuliers; ceux par exemple, qui ſont à pepin ne pouvans ſervir qu'a pepin, ny tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categorie ne pouvant ſervir a des eſpeces étrangeres.

Et partant, qui eſt-ce qui peut eſtre clairement convaincu par cette comparaiſon, comme quoy il ſe peut faire qu'un petit nombre de pores tout ſeul ait le don de faire changer par luy-même toute la diſpoſition d'un grand nombre d'autres pores tous differens?

Et pour augmenter icy noſtre difficulté, il me ſemble qu'il eſt vray de dire, que ce petit nombre de pores eſt comme eſtranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique; au lieu que s'il eſt permis de parler ainſi, le grand nombre eſt comme chez ſoy, & ſoûtenu d'un pied fort & vigoureux ſur lequel cette greffe étrangere vient à eſtre apliquée; ſi bien que vray ſemblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impreſſion, que le fort ſelon l'ordre de la

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

nature peut donner au foible ; & cependant voicy une occasion où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'avantage de son costé : un miserable Ecusson dépaisé, & depourvû du secours de ses parens, dont il semblerait avoir necessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son être specifique, ce petit Ecusson n'ayant avec soy qu'un peu de seve paternelle vit, & non seulement se maintient dans son espece, mais se trouve assez le maître, pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre seve etrangere, parmy laquelle il se vient mêler : c'est un petit ruisseau, qui arreste au milieu de sa course un torrent impetueux & violent, & le reduit à se contenter pour un temps de son petit lit, au lieu de suivre cette route fumeuse où il étoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la détermination du secours ordinaire de son action, & par le moyen de la seve que ses racines ont preparée, alloit a faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette seve trouvant en son chemin une ou plusieurs petites greffes qui lui étoient inconnues, plie d'abord sous leurs ordres, & se laisse determiner a faire des Arbres differens, & des Fruits differens.

C'est ainsi qu'un Coignassier qui étoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde sçait être un Fruit dur, revêche, pierreux & desagreable, fait cependant un, ou plusieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires tres-bonnes & tres-douces : un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela par l'entremise de quelques petits Ecussons, qui estant pour ainsi dire revestus d'un caractere dominant, se presentent au passage de cette seve, en sorte qu'elle est entierement obligée de prendre la route qu'ils luy prescrivent, & par la est soumise & assujetie à ces changemens si grands & si surprenans qui nous arrivent tous les jours par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe se sert avantageusement de la chose même qui seroit capable de la nêer & de la détruire, ou au moins de luy faire changer de parti ; ne semble t il pas que ce soit un enfant foible & étranger qu'on vient mettre à la teste d'une armée qui combat, & dans le temps même qu'il combat, je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureusement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General, je vois cet enfant qu'on luy vient mettre a la teste, exprés pour luy donner des ordres nouveaux, & luy faire employer sa force & son courage à l'execution d'un dessein tout different ; en effet, cet enfant, tout enfant qu'il est, dispose sur le champ cette armée à faire une entreprise toute contraire : il faut bien que ce soit par quelque caractere Royal qu'il porte en sa personne ; & voilà pourquoy cette armée toute nom-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

breuſe, toute vigoureuſe, & toute agiſſante qu'elle étoit pour un autre ouvrage, reconnoiſſant d'abord cette autorité ſouveraine, ſuit aveuglement, & execute ſans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner; mais veritablement ce n'eſt peut eſtre pas pour longtemps qu'elle lui obéit: il pourra bien venir quelque nouveau Commandant, qui aura le même avantage ſur ce dernier, que ce dernier s'eſt trouvé avoir dans la conjoncture que nous venons d'expliquer, & ainſi cette ſeve aprés avoir paſſé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute ſa nouvelle livrée l'inſtrument d'obéiſſance & d'execution pour un autre.

Certes on peut dire, que quoy qu'il n'y ait rien de plus ordinaire & de plus aiſé dans le monde que de greffer, cependant dans toute la production des vegetaux il n'y a rien qui ſoit plus digne d'admiration, ny gueres rien de plus impenetrable à l'entendement de l'homme.

Il ſemble que la nature ait icy voulu borner le cours de nos curioſitez, & confondre la vanité de nos petites lumieres: il ſemble qu'elle ſe ſoit contentée de nous avoir inſpiré la maniere d'apliquer l'agent au patient, ſans nous vouloir laiſſer découvrir les reſſorts qu'elle remue dans une telle application, pour en faire ſortir cette quantité innombrable d'effets ſi ſurprenans; & dans la verité quand nous le ſçaurions, peut-être n'en deviendrions-nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le ſommes ſans le ſçavoir: peu d'experience a eſté ſuffiſante, pour ſçavoir la maniere & le ſuccés de toutes ſortes de greffes en toutes ſortes de Fruits: contentons-nous de profiter de ce que nous ſçavons de longue main en cette matiere, & ſans perdre icy de temps à vouloir fouiller plus avant: regardons ailleurs d'autres choſes que nous ne faiſons qu'avec peine, & encore ne les faiſons-nous gueres bien, & cherchons ce qui nous peut rendre habiles a les faire plus parfaites, & avec plus de facilité.

De tout ce que nous avons dit cy-devant ſur cette matiere de greffes, je ne puis m'empêcher de conclure, qu'il faut bien ſûrement qu'il y ait en cela quelque autre choſe de plus extraordinaire, que ce qu'on vient d'attribuer à une ſimple rencontre de certains potes figurez d'une telle, ou d'une telle autre maniere.

CHAPITRE VI.

Reflexion ſur les differens effets de la ſeve dans chaque plante, & ſur l'opinion qui admet les pores.

DE plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de ſeve, qui de ſoi eſt indifferente a faire bois,

feuilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. Et que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de seve, aprés y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties a entrer toute entiere dans la queuë de chacune de ces fleurs, quelque menue qu'elle soit; & quand aprés ces premieres démarches de seve je vois qu'immediatement au sortir de la queue, cette quantité de seve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors une écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui luy sont adherantes, une partie fait au dedans de cette coquille des separations & cloisons justes & reglées, comme autant de petits appartemens propres à former & loger le corps de cette Noix, une partie fait la peau qui luy sert d'envelope, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoy qu'elle en soit entourée de tous costez, & qu'elle en soit pour ainsi dire, sortie & derivée.

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement au sortir de la queue j'y vois faire une espece de separation & de partage de seve pour la fabrique & composition de chacun de ces Fruits, & cela conformement à leur nature; tellement que dans l'un ce qui à nostre égard vaut le mieux, se presente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. Et à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais luy sert par dehors comme d'une maniere de rampart, par exemple aux Chataigniers, Noiseriers, Orangers, &c. Et quand d'un autre coste je vois des Fruits precieux, tels que sont les Figues, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposez à toutes les injures, tant de l'air que des animaux sans autre défense qu'une petite peau fort mince & fort déliée qui les envelope, pendant que des Chataignes, des Noix, du Glan, des Avelines, &c. sont defendues par tant de piquants, tant de peaux & tant d'écorce.

Quand, dis-je, considerant cette œconomie constante & immuable dans chacun des vegetaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores indifferemment figurez; je ne puis m'empêcher d'avouër, que je me perds entierement dans cette meditation, & cela faute de pouvoir assez clairement penetrer dans mille difficultez, qui en foule & tout d'un coup se presentans a ma curiosité, me brouillent & m'étourdissent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoy ils font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils se font, car apparamment ils ne sortent pas tout à fait du dedans de la terre, & ne sont pas peste mesle renfermez dans cette eau, dont les racines ont sçeu former de la seve.

Sçavoir

Sçavoir s'ils sont tous faits en même temps pour pouvoir estre ensuite separez, ou si le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire d'autres au besoin, & ce seroit ce me semble prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine & la situation de ce premier tel pore, qui au sortir d'une queuë petite & menue en doit engendrer, ou trouver en son chemin un si grand nombre d'autres qui soient propres, les uns pour cette écorce & cette chair, les autres pour cette graine & ce parfum, &c.

Sçavoir si cette petite queue est veritablement la matrice où se forment tous ces pores, ou bien si elle n'est simplement que le canal, par lequel, sans y laisser rien du leur, ils ne font que passer pour aller faire ces Fruits si beaux, si bons, si tendres, si parfumez, &c.

Sçavoir comment se determine ce nombre de pores, pour finir justement à un certain point la longueur de cette queue dans les Fruits & dans les feüilles, pour finir cette petite demie feüille en cœur, qui se trouve immediatement devant la grande feüille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coquille a la Noix & a l'Amande, les intervalles de longueur dans les plantes qui sont en soy separées par differens nœuds, comme aux Roseaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire sur chacune tous ces efforts d'une mesure toûjours si juste, & si bien compassée.

D'ailleurs, quand au mois de Janviet ou de Février, ayant semé par exemple une trentaine de graines de Melons sur une couche, elles ne germent, ny ne levent pas a beaucoup pres toutes ensemble, & qu'il y a quelquefois des trois, quatre, cinq & six semaines d'intervalle des premieres aux dernieres sur cela.

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent que la vegetation se fasse par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement si les petites parties introduites ont des pores, ou si elles n'en ont pas ; supposé qu'elles en ayent, il se fait donc une introduction de pores en d'autres pores, où est ce que cela nous conduiroit ?

Secondement, si les pores sont tous faits dans la graine devant que d'estre semée, ou si la chaleur de la couche les forme ; le dernier ne se peut dire : mais à l'égard du premier je demande en

Troisiéme lieu, si ces pores sont toûjours ouverts & prests à recevoir, ou si c'est la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatriéme lieu, supposé que ces pores fussent ouverts, je demande s'il y avoit quelque chose dedans cette ouverture, ou rien du tout.

En cinquiéme lieu, supposé encore qu'ils fussent ouverts, je demande pourquoy il ne se fait pas d'introduction, aussi-bien, &

auſſi-tôt dans une graine que dans l'autre.

En ſixiéme lieu, ſuppoſé cette introduction, pourquoi conſtamment ces corpuſcules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour ſortir & deſcendre auſſi tôt en bas, afin d'y être convertis en racines.

En ſeptiéme lieu, je demande s'il ſe fait auſſi des pores dans ces racines, & ſi les corpuſcules viennent ſeulement par ces pores nouveaux, ou ſi ils continuent de venir par le même endroit de la graine, par où ils ont commencé d'entrer pour les faire?

Je voudrois bien encore ſçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un que l'autre, j'avoue bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns que les autres, par exemple le Liége en comparaiſon de l'Ebene; mais je ne penſe pas qu'il y en puiſſe avoir qui en ayent plus les uns que les autres, attendu que le bois ne ſe fait que par la jonction de pluſieurs petites parties qui viennent ſucceſſivement les unes apres les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'où vient qu'il y en a qui agiſſent plus les unes que les autres? la Vigne & le Figuier, par exemple ſont infiniment plus de racines qu'aucun autre Arbre.

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets a une activité qui ſe trouve plus grande dans le Figuier & dans la Vigne qu'elle n'eſt pas dans tous les autres vegetaux? tout de même que nous voyons beaucoup plus d'activité dans un tel homme que dans un tel autre; & dans un animal d'une telle eſpece, que dans un autre d'une autre eſpece.

Je voudrois bien auſſi ſçavoir, pourquoi il arrive quelquefois que certains Arbres nouveaux plantez ſont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années ſans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui ſont pareſſement en terre des années entieres ſans germer, &c.

La viſion des Filieres choque ce me ſemble, en ce que comme aux veritables Filieres il faut quelqu'un qui tire à ſoi, & non pas quelqu'un qui pouſſe devant ſoi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres il faudroit quelque agent au deſſus des racines, qui tirât à ſoi ce qu'on n'a garde d'admettre; auſſi eſt il impoſſible de le comprendre, par exemple, dans nôtre graine de Melons, & nôtre noyau qui germe, & dont la premiere action eſt de commencer à deſcendre, devant que de commencer à monter.

C'eſt aſſeurément une matiere trés épineuſe & trés-obſcure.

Diſons donc encore un coup, que ſans doute il y a ici quelque choſe de plus qu'une ſimple rencontre de pores grands ou petits, figurez d'une telle, ou d'une telle maniere; il faut bien prendre de plus loin cette détetmination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie qui les anime, comme

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

nous avons dit, est un agent necessaire & forcé ; j'expliqueray cy-aprés plus au long cette pensée ; c'est lui qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable se trouve determiné à former telle & telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour sa chair, son eau, son goût, son parfum, sa graine, sa queuë, son bois, &c. C'est luy, qui par le moyen de la seve qu'il fait preparer dans les racines, rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens, tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plûtôt de servir à la production de tant & tant de plantes, & toutes si differentes.

Le pied vivant de chaque Arbre est en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre est à l'égard d'une certaine quantité de semences & de Plantes, & même en quelque façon ce que l'air est a l'égard des differens instrumens de Musique, & ce que l'eau est a l'egard des differens ajustoirs des fontaines jaillissantes : c'est à dire que la seve qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifferente à servir pour la composition de tel, & de tel effet, & par consequent elle est susceptible de grandes varietez selon les differentes greffes qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque rapport & quelque convenance avec elle ; mais malheureusement aprés tout cela il ne me reste encore que de l'embaras & de la confusion dans l'esprit, en sorte que je ne vois rien qui satisfasse ma curiosité quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accommodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine, qui m'eust non seulement appris, quelles sont toutes les figures incomparables de ces pores, mais qui m'eust particulierement appris a disposer cette nature quand je voudrois, pour faire des pores convenables à mes intentions, & pour l'empêcher d'en faire qui lui fussent opposez : Mais comme il n'y a pas grande apparence que cette Philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pû y parvenir, & qu'aussi bien, quelque chose qu'on puisse dire, il faut toûjours remonter à la Providence divine, & avoüer, que s'il est vray que dans le sentiment de ces Messieurs chaque Fruit par exemple est purement & simplement d'un tel goust, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure ; il faut dis je avoüer que c'est cette divine Providence toute seule qui a ordonné que telle figure de pores feroit positivement un tel & un tel Fruit : cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour penetrer dans l'individu de chaque chose, que ce qui étoit établi pour reconnoistre d'une autre maniere les ordres prochains de la toute Puissance.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes Lunettes, ou Microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'experience & de loisir, qu'on n'a pû encore y parvenir, ne peut on pas aussi esperer qu'il s'en fera, qui serviront par exemple a deconvrir le mouvement attractif des racines, contre lequel on est si soulevé.

Joint qu'à dire le vray je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir a ses voisins, à moins que d'établir quelque chose, qui ne soit point pore, & qui serve de lien & d'union à tout ce qui l'est: je demeure bien d'accord, que dans chaque ouvrage de la nature il y en a plusieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent être que de petits corps, c'est a dire de petites parties figurées, vuides de matiere solide par dedans, & entourez de leurs côtez, il faut bien que ces côtez soient solides, & qu'ils soient joints les uns aux autres par quelque chose, qui soit different de ce qu'ils sont; ainsi il faut tomber dans un abysme, & dans une discussion plus difficile à démêler, que l'idée des accidens & des facultez; & c'est beaucoup dire, parce qu'il n'est pas plus possible que plusieurs pores ensemble fassent un corps palpable, sans être determinez par quelque chose de solide, qu'il est possible que dans l'Arithmetique plusieurs zero ensemble composent un nombre effectif, à moins qu'ils n'ayent à leur tête un de ces neufs principaux caracteres, ausquels le consentement de l'homme a donné le pouvoir de les determiner.

L'opinion qui veut que tous ces changemens ne puissent être attribuez qu'a differentes qualitez que l'Auteur de la nature a trouvé bon d'établir en chaque corps, revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foiblesse de ma conception.

Je ne prétens point décider icy en Maître, laquelle des deux opinions est la plus claire & la plus raisonnable: je prétens seulement développer, si je puis, ce que mon étude & mes remarques sur la vegetation me font rouler de pensées dans la tête, & fais sur cela volontiers les mêmes souhaits que j'ay fait sur tout ce Livre en particulier.

Il est bien vray que j'ay fait quelquefois des reflexions sur d'autres ouvrages de la nature, par exemple sur les têtes de tous les oyseaux d'une certaine espece, qui sont embellies chacune d'une hupe, ou d'une crête, pendant que tous les oyseaux d'une autre espece sont marquez de quelque autre divertsité dans leur plumage ou dans la composition de leur corps.

Il est vray encore que j'ay souvent admiré, comme quoy les Rossignols & les Serins ont une disposition miraculeuse a rejoüir les hommes de leur chant, pendant que les Pyes, les Geais, les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Corneilles, &c. les étourdissent de celui que la nature leur a donné; mais comme je me sens l'esprit en repos, quand a considerer toutes ces merveilles, & une infinité d autres, je viens simplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaisir d'etablir toutes ces belles differences, qui font l'agrément de cette merveilleuse machine du monde, sans m'aller imaginer qu'avec une diversité de pores on en puisse rendre aucunes raisons bonnes & convaincantes.

Aussi me soumettant entierement à l'ordre de la Providence pour toute la varieté qui se trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits & nos Graines, &c. Je me contente de penser, & de dire que telle a eté la disposition du grand Ouvrier, lequel aussi bien dans ce qui nous paroît petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir sa puissance, non seulement infinie, mais même (s'il nous est permis de parler en ces termes) il nous la voulu faire voir infiniment ingenieuse.

CHAPITRE VII.

Reflexion sur l'action des racines.

JE reviens à l'action des racines de nos Plantes, pour voir si j'y comprens quelque chose, & si de la je puis tirer quelque bonne instruction pour nôtre Agriculture: examinons a peu prés si effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les intestins les veines mesaraïques, elles succent & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du sel de la terre, ou si ces racines sans avoir besoin d'aucune faculté attractive, étant à peu prés faites comme le couvercle des encensoirs reçoivent simplement par leurs pores des vapeurs & des exhalaisons qui sortent incessamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ses patrons, & ses partisans, elles sont toutes deux fort problematiques, & soutenues de raisons belles, & apparemment bonnes; mais comme je ne fais icy qu'un simple recüeil de mes reflexions d'Agriculture, je ne serai pas moins retenu sur cette matiere, que je l'ay été sur celle des pores; ainsi je prendrai le parti d'avoüer ingenument, que je ne me sens pas assez éclairé pour prononcer décisivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutefois quoi qu'il soit trés-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres sublunaires faculté, ou qualité; je ne puis m'empêcher d'avoüer que mon penchant va plûtôt à approuver les facultez vivantes & attractives que les Facheres inanimées: en effet il me paroît assez naturel de donner

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

simplement & uniquement de l'action a ce qui a besoin d'agir, c'est à dire aux Plantes, afin qu'elles puissent attirer la nourriture qui leur est necessaire, tant pour se conserver dans leur individu, que pour croistre & multiplier leur espece, & de la je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agissent.

Certainement la terre ne devroit point s'effriter comme elle fait, si les vegetaux ne la sucçoient de la même maniere que les petits animaux succent les terres de leur mere, & comme ceux cy n'attendent point que le lait les vienne chercher ; aussi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs ou ces exhalaisons viennent se presenter à leurs pores : il s'en éleve sans cesse des entrailles de toute sorte de Terres, sans que pour cela ces Terres cessent d'être neuves, c'est a dire propres a faire heureusement toute sorte de productions ; & comme il n'est pas vray que la bonté des bonnes Terres s'use jamais, ou se diminue le moins du monde, à moins qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques Plantes étrangeres : il s'ensuit necessairement, que quand ces Terres cessent d'être fecondes à leur ordinaire, comme nous les voyons en effet devenir steriles : cette sterilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépouillées du sel de fecondité, dont la nature les avoit pourvûes, aussi à voir de quelle maniese les racines d'une plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures qui les approchent de la terre du dehors pour y aller croistre, & se multiplier : je ne sçay aprés tout, si on ne feroit point assez bien fonde pour leur donner quelque espece de mouvement local.

En effet c'est sur le fondement des raisons qui me determinent en faveur de l'attraction que je trouve mon compte a laisser peu de racines aux Arbres que je plante ; il ny a pas de doute, que si j'avois lieu de penser que la seve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des vegetaux, entrât simplement dans les racines par des trous ou pores qu'elle y trouvât ouverts, comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de seve, je devrois croire, que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette seve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pourtant est entierement contraire à mon experience, par laquelle je sçay seurement que quelque bon Arbre que ce soit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raisonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de temps, qu'un autre également bon, planté a la même heure, & dans une terre semblable à qui on aura laissé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poser cette experience pour un fondement certain & in-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

faillible, je ne l'avance qu'aprés une application de plus de trente années, & dans laquelle ſans aucune prevention, je me ſuis toûjours de plus en plus fortifié.

De la eſt venu que j'ay établi cette maxime, que plus on laiſſe de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait il, & de moins bonnes apres être planté, & que tout au contraire moins on lui en laiſſe, pourvû qu'elles ſoient bonnes & paſſablement courtes, plus auſſi en fait-il de nouvelles, & de mieux conditionnées. Voici à quoi j'attribue cette difference ſi notable & ſi eſſentielle.

CHAPITRE VIII.

Reflexion ſur le principe de vie des plantes.

JE poſe pour un autre fondement qui me paroît certain, duquel j'ay cy-devant parlé, & prétens cy-aprés en parler plus à fond, c'eſt à ſçavoir que dans chaque Arbre & dans chaque Plante il y a un principe de vie, qui ſeul aidé cependant de toutes les circonſtances neceſſaires, c'eſt-à-dire de bonne terre, d'humidité ſuffiſante, des rayons du Soleil, &c fait agir toutes les parties de chaque Arbre & de chaque plante, en ſorte que l'Arbre ou la Plante viennent immanquablement à perir, d'abord que ce principe vient à être detruit, & qu'elles ſe conſervent auſſi avec toute la vigueur neceſſaire, pendant qu'il n'arrive aucune alteration à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & ſemblable ſituation dans toutes les Plantes; en quelques-unes il eſt ſitué dans cet œil exterieur de la Plante, qui eſt le premier à paroître hors de la terre, & à la diſtinguer des autres Plantes, comme nous voyons par exemple aux Melons, aux Pois, aux Laitues, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuelles: ce premier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt auſſi-tôt & ſans reſſource.

A d'autres Plantes il eſt ſeulement dans les Bulbe, ou Oignon, comme aux Tulipes, Jacintes, Imperialles, Anemones, &c. Ces ſortes de Plantes ne periſſent que quand leur Oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humiditez, ou par quelqu'autre ſorte d'accident qui le coupe, ou qui l'écraſe: ainſi cet œil exterieur de la premiere pouſſe étant ôté, la Plante ne laiſſe pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il eſt principalement à l'endroit que nous marquerons cy-apres pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque ſemence dans, toutes les parties externes qui les compoſent, comme il paroît aux branches de Vigne, de Figuier, de Cognaſſiers, de Groſeillers, de Saules, d'Iſs-

de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aisément de bouture ou de marcote.

Enfin à d'autres comme a tous les Arbres, tant ceux que nous appellons Fruitiers, que ceux qui ne le sont pas, le principe de vie me paroist estre seulement entre la tige qui monte & la racine qui descend, on a beau couper la tête, on a beau raccourcir les racines, pourvû qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit, où est etably le siege de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre en devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette operation contribuë a le faire repousser plus abondamment, tant a l'extremité de la tige racourcie, qu'aux extremitez des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit où ce principe de vie me paroist étably, n'est autre chose que d'avoir fait germer par exemple des noyaux d'Amandes & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laitués, & d'autres graines potageres, &c. Et d'avoir vû, que quand elles ont este suffisamment humectées & échauffées dans la terre, la substance qui étoit renfermée dans les uns & dans les autres étant gonflée & rarefiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par consequent se contenir, ny dans ses coquilles, ny dans ses pellicules, il se fait une ouverture par la partie, que ces noyaux ou ces graines ont la plus pointue en quelque situation que les uns ou les autres se trouvent; de là il en sort d'abord un commencement de racine blanche assez grosse à proportion du corps, d'où elle sort, ce commencement de racine s'allonge en descendant vers le centre de la terre, se grossit & se multiplie en d'autres mediocres racines qui sortent dans toute son étendue, devant qu'il paroisse encore quoy que ce soit, qui prenne le chemin de monter vers la surface.

Mais enfin quand cette racine s'est en quelque façon assez établie, pour estre capable de nourrir la tige de l'Arbre dont elle fait le fondement; pour lors du même endroit d'où nous l'avons veu naistre; nous voyons que pour donner passage à la tige qui se prepare, ce noyau acheve de s'ouvrir entierement, & c'est pour lors que la tige commence à se presenter, & à sortir du même point d'où nous avons veu la racine prendre son origine; ensuite secouruë de l'action des racines, elle monte insensiblement, perçant au grand étonnement de tout le monde la condensité & la pesanteur de la terre qu'elle trouve en son chemin; si bien qu'enfin au bout de quelques jours hors de la superficie de cette terre on découvre de petites feüilles, qui marquent precisement l'espece & l'extremité de cette tige; & quand elle a tant fait que de percer toute cette masse de terre, qui par sa dureté paroissoit devoir s'opposer invinciblement a la sortie de feüilles si tendres & si delicates, pour lors elle croist quasi à veuë d'œil, & monte jusqu'à faire ces Arbres si prodigieux, qui estonnent presque la nature elle-même.

Je

Je prétens donc que dans les Plantes il y a un certain principe de vie, & c'eſt ce que les Philoſophes nomment l'ame vegetante ; & je prétens que ce principe de vie eſt un agent neceſſaire & forcé ; de maniere qu'en de certains temps il ne peut s'empêcher d'agir viſiblement, n'y s'empêcher même de ſuivre quelquefois une determination exterieure que l'homme eſt capable de lui donner.

Mais pour cela, il faut premierement que la partie des vegetaux où ſe fait la principale reſidence de ce principe ſoit exempte de toute ſorte d'infirmitez : il faut en ſecond lieu que ce principe ſe trouve meu & animé par une chaleur qui ſoit convenable a ſon temperament, & il faut enfin que ſi la plante a des racines elle les ait ſaines & placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée ; pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons icy quatre choſes eſſentielles à conſiderer.

La premiere, que le ſiege du principe de vie doit être bien conditionné, parce que s'il eſt alteré de chancres, de pourriture, de gelée, de ſechereſſe, ou d'autres accidens facheux, il ſera tout a fait incapable de profiter de la chaleur dont les plantes ont beſoin, n'étant plus en effet qu'un corps defectueux preſque inanimé, & peut-être entierement mort.

La ſeconde, que cette chaleur convenable doit ſe faire ſentir à propos, tant dans la terre que dans l'air, parce que certaines plantes ſont faciles a être promptement échauffées ou animées, comme il paroît a toutes les fleurs Printanniéres, aux Maronniers-d'Inde, aux Framboiſiers, aux Aſperges, & a la plûpart des Plantes Potageres, &c. & comme il paroît particulierement aux Oignons de Couronne Imperiale & de Tulipe, &c. Les uns pouſſent leurs racines, & les autres leur tige, ſans être même plantez dans terre ; & cela dans le temps qu'on pourroit en quelque façon dire, que l'inſtinct de la vegetation ſe reveille dans ces Plantes, c'eſt à-dire dans le mois d'Aouſt.

Certaines autres ſont d'un temperament plus froid & plus difficile a emouvoir, ainſi que nous le remarquons aux Muriers, aux Figuiers, aux Narciſſes du Japon, aux graines d'If, de Cerfeüil muſqué, &c & c'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner, ſi toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même temps, quoi que la chaleur en ſoi ſe trouve égalle pour toutes, autant dans l'air que dans la terre & que par conſequent en ce qui eſt de ſon fait, elle ſoit propre & ſuffiſante a les échauffer & animer toutes également : c'eſt la difference de ces temperamens, qui ſeul fait cette difference d'actions promptes ou tardives.

La troiſiéme conſideration qui eſt ici à faire, c'eſt que l'action de ce principe eſt reſtrainte & limitée dans la circonference d'un certain temps ; en quelques Plantes elle eſt plus longue, comme aux grands Arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle Ar-

bres verds, ſçavoir Ifs, Eſpicias, Houx, &c. Et aux Orangers pareillement, dans la plûpart deſquels Arbres elle n'a preſque aucun interval'e de ceſſation, ny l'Eſté, ny l'Hyver, en ſorte que cette action ſubſiſte toûjours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions neceſſaires ne luy manque: en d'autres cette action eſt plus courte, & ne peut eſtre prolongée au dela des termes qui luy ſont preſcrits, comme aux Laittues, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. leſquelles n'ont que peu de temps à paroiſtre en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes quelques mois aprés qu'elles ont donné de veritables marques de vie.

La quatriéme choſe que nous avons à conſideter, eſt que les racines doivent être non ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne, & ſuffiſamment humectée; parce que ſi premierement les racines ont de la corruption, de la ſechereſſe, ou quelque grand défaut; ou ſi en ſecond lieu étant ſaines, elles ſont entourée d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée, ou enfin ſi la terre étant veritablement bonne, elle manque de l'humidité qui luy convient, en ces trois cas il ne ſe fera aucune action viſible de la part de ces Plantes.

C'eſt une verité aſſez connuë de tout le monde, ſans qu'il ſoit beſoin de la vouloir plus amplement établir; nous en voyons de grandes preuves, particulierement en Eſté, ſoit aux Arbres qui ſont en caiſſe, ſoit à ceux qui ſont nouvellement plantez, parce que ſi les uns & les autres viennent a manquer de l'humidité, ſans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils ſoient par conſequent incommodez d'une chaleur exceſſive, ou d'une aridité mortelle: ils paroiſſent d'abord comme pâmez & moribonds; mais il eſt vrai auſſi qu'on ne leur a pas ſi toſt donné le ſecours qui leur eſt neceſſaire, c'eſt à dire de l'eau, ſoit par pluye, ſoit par arroſemens, que preſque en même temps ils éprouvent le même changement qu'on voit ſi ſouvent arriver aux hommes quand ils ſouffrent des defaillances de cœur.

En effet comme ceux-cy de demy morts qu'ils étoient reviennent en ſanté, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur precieuſe, ce qui ſe fait, parce que la faculté nutritive venant à agir ſur cette nouvelle nourriture, elle s'en ſert utilement à raccommoder tous les membres affligez, en leur faiſant part à chacun du remede qui lui vient d'arriver dans l'eſtomac; tout de même auſſi cet Arbre, qui étant en caiſſe, ou nouvellement planté, ſouffre de la diſette d'humidité, n'eſt pas plûtôt ſecouru par la preſence de l'eau qui vient mouiller toutes ſes racines, & particulierement vers les extremitez, qu'auſſi toſt le principe de vie, qui ne ceſſe d'animer ces mêmes racines pendant qu'il eſt ſuffiſamment échauffé, les fait agir ſur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de ſeve; ſi bien que cette ſeve montant, & ſe partageant

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

dans tout ce qui compoſe l'Arbre, tant branches & feüilles, que fleurs & fruits, elle les remet tous dans le bon état d'où ils avoient commencé de ſortir au moment, que faute d'humidité les racines avoient ceſſé d'agir.

Bien entendu que cette ceſſation d'action ne doit pas avoir eſté trop longue, parce qu'autrement elle ſeroit devenuë mortelle, le principe de vie ne pouvant abſolument ſubſiſter, s'il n'a toûjours un peu d'humidité pour l'entretenir; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines, tout de même que les longs évanoüiſſemens, où les abſtinences trop longues ſont d'ordinaire mortelles a l'animal, n'étant pas poſſible qu'il faſſe longue vie ſans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs, les fruits & les feüilles, qui ſont toutes parties delicates & paſſageres, ont beaucoup plus beſoin d'un perpetuel ſecours de ſeve pour ſe maintenir dans leur être & dans leur beauté, que n'ont pas les Oignons & les autres parties de l'Arbre, qui étant plus ſolides, & plus materielles, ſe conſervent auſſi un aſſez long-temps en vie, quoy que les racines ne faſſent aucune action qui leur ſoit avantageuſe.

Or il faut tenir pour conſtant, qu'encore que la plûpart de la ſeve qui ſe prepare par ces racines, monte aux parties ſupérieures de l'Arbre, neantmoins elle ne les allonge pas toutes en tout temps; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les groſſir, & les mettre en eſtat de faire de plus beaux jets, d'abord que la ſeve montant en plus grande abondance, ſe trouvera ſuffiſante pour faire les allongemens, ainſi que nous remarquons aſſez ſouvent à certains redoublemens de ſeve qui ſe font dans les Solſtices & les Equinoxes d'Eſté.

Je pretens enfin, que c'eſt ce principe de vie, qui étant mû & animé, comme il doit être, ſert auſſi en même temps à animer, encourager, & a donner de la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible dépend entierement du mouvement, ou de l'impreſſion forte ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fond de vigueur ou d'activité, qui eſt dans ce principe n'eſt pas infini, mais proportionné a la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il ſe partage neceſſairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir, il les anime toutes chacune ſelon l'étenduë de ſon pouvoir, comme étans autant d'inſtrumens qui lui ſont neceſſaires pour faire ſa fonction.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE IX.

Reflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.

DE là il est facile de conclure, que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe, & plus petite aussi est la portion du mouvement & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vrai, que quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur, laquelle auroit pû être distribuée à une plus grande multitude, chacune de ces trois ou quatre s'en trouvant mieux pourvûe, est par consequent capable de plus grandes productions, que si l'impression avoit ete partagée a une douzaine.

Il n'est pas moins vrai que cette impression ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a reçûë, celle-ci agit a proportion de ce qu'elle est en soi, c'est-a dire qu'elle y agit fortement, si elle est forte, & foiblement si elle est foible, or l'effet de cette impression dans la racine, n'est autre chose que la production d'autres racines, & par consequent si l'impression est petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'est de là que dépend la bonté ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre; en sorte que quand leur operation est grande & heureuse, l'Arbre ne sçauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches; & quand au contraire elle n'est que petite & miserable, l'Arbre aussi ne croît que mediocrement & miserablement.

Passons plus avant, & disons que l'intention de celui qui plante en bonne terre étant d'avoir le plûtôt qu'il pourra un Arbre qui soit vigoureux, & capable de durer long-temps, il doit en le plantant s'étudier uniquement a le disposer, de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces sortes de bonnes racines nouvelles, comme les seules choses qui soient capables de faire ce qu'il souhaite.

Pour y parvenir plus aisément, il doit être averti premierement, qu'il faut a la verité, que la plûpart des Arbres qu'on plante ayent des racines, mais quelque quantité qu'ils en ayent, elles ne leur serviront de rien, si elles n'en produisent de nouvelles à l'endroit où on les plantera.

Il doit être averti en second lieu, que ce seront les grosses & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachez à la terre; les petites & foibles n'y font que de tres-petits efforts, & laissent toûjours des

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

marques de langueur & d'infirmitez, ſoit aux feüilles, ſoit aux branches.

Il doit ſçavoir en troiſiéme lieu, que ces groſſes & fortes racines nouvelles ne peuvent ſortir que de deux endroits, c'eſt-a-dire, ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui ſoient groſſes & fortes; ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvans produire que de ſemblables a elles-mêmes, c'eſt à dire d'autres petites & foibles, & conſequemment peu utiles.

Il doit ſçavoir en quatriéme lieu, que parmi ces racines anciennes, groſſes & fortes, deſquelles il faut eſperer qu'il en ſortira de nouvelles qui ſoient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres: les bonnes & principales ſont les dernieres faites au pied de cet Arbre, il eſt aiſé de les connoître par une peau unie, & une couleur rougeâtre qui les diſtingue d'avec les vieilles; celles-ci paroiſſent en effet noires, ridées & raboteuſes; (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit ſçavoir en cinquiéme lieu, qu'il ne ſe peut faire de ces ſortes de bonnes racines, ſi ce n'eſt par le ſecours de l'impreſſion qui doit venir du principe de vie, & que cette impreſſion ſera d'autant plus forte & vigoureuſe, que plus mediocre ſera le nombre des racines conſervées, auſquelles elle ſera partagée.

Il doit même ſçavoir, que cette impreſſion ſera d'autant plus efficace, qu'elle ſe fera dans une diſtance plus proche du principe qui l'a produit, cette proximité ne ſe doit pas entendre a la derniere rigueur; mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans diſtinguent mieux les objets proches que les objets éloignez etant certain que tout excez eſt vicieux, comme diſent fort bien les Philoſophes.

En ſixéme lieu, il doit être averti que communement ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourriſſent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, leſquelles on a laiſſé en plantant, pourvû qu'elles ne ſoient que mediocrement longues, & que cette extrémité ne ſoit qu'environ un pied avant dans la terre.

De maniere que parmi ces racines qui ſe forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre ſont d'ordinaire les plus groſſes & les plus vives, & valent par conſequent beaucoup mieux que celles qui ſont ſorties plus prés de la tige, leſquelles on remarque toûjours être un peu plus menues que les autres.

Enfin puiſque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à ſe mettre en état de reſiſter à l'impetuoſité des vents, il doit ſçavoir, qu'il eſt important de les racourcir raiſonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de leur force & de leur foiblesse, c'est-a-dire racourcir davantage les plus foibles, & racourcir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf a douze pouces d'étendue, & que pour les plus foibles il suffit de leur en laisser aux unes deux, aux autres cinq, ou six au plus.

Cela présuppose, nôtre Jardinier doit conclure premierement, que pour planter heureusement un Arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conserver de racines que celles qui paroissent bonnes, jeunes, & assez grosses, & que par consequent il faut entierement retrancher toutes les chifonnes, comme toutes celles a qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroissent usées ou pourries, ou même abandonnées; cet abandonnement se connoist aisément, quand au dessus des anciennes il s'en est produit de plus jeunes, de plus grosses, & de plus belles.

En second lieu sans prendre, comme j'ay dit, ma maxime à la rigueur & au pied de la lettre; il conclut, que pour mediocre que soit le nombre des racines conservées, il sera suffisant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par consequent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui soient bonnes & utiles, ainsi il se contentera quelquefois d'une seule si toutes les autres ne valoient rien; quelquefois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois aussi il en laissera quatre ou cinq au plus, bien separées les unes des autres, & faisans toutes ensemble ce que nous appellons un lit, ou un étage de racines: en ce cas la elles pourront être si bien disposées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que du côté de la surface de la terre elles se trouveront hors de l'inconvenient de perir par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la Bêche: (huit ou neuf pouces de terre suffisent pour les en garentir,) & se trouveront cependant en état de profiter de la chaleur vivifiante du Soleil, & de l'humidite neceſſaire & nourrissante qui doit être dans la terre.

Enfin pour derniere conclusion il doit se fortifier dans cette pensée, que si l'Arbre nouveau plante avec peu de racines, & toutes courtes, n'a pas assez heureusement profité les deux premieres années, il n'auroit pas mieux certainement réüssi, quand on lui en auroit laisse davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvans absolument agir qu'en vertu de l'impression du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur, il ne se feroit rien fair davantage pour le succés du plan, quand il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois: ainsi sans perdre temps à attendre inutilement l'effet de quelque esperance, dont tous les Jardiniers sont extrêmement susceptibles, il se résoudra promptement à planter selon les mêmes

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

principes un autre bon Arbre a la place de celui, qui, comme diſent les Jardiniers en terme aſſez ſignificatif, n'a fait que languir & rechigner depuis qu'il eſt planté.

Voilà donc nôtre Arbre nouveau planté ſuivant toutes les regles que je me ſuis propoſées, tant à ſon égard qu'a l'égard de la terre : il pouſſe de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croiſtre de tige & de branches, le fait ſubſiſter avec vigueur, & produire tous les ans des feüilles & des fruits.

CHAPITRE X.

Reflexion ſur le mouvement que fait la ſeve, du moment qu'elle eſt preparée dans les racines.

OR pour bien faire entendre de quelle maniere cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, ſe ſepare au même inſtant dans la tige, & dans toutes les branches, feüilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, groſſir, fortifier & allonger chaque piece en particulier : je ne crois pas me pouvoir ſervir d'une comparaiſon plus juſte & plus inſtruiſante, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obſcure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute ſa circonference tous les endroits de la Caverne, où ſa lumiere peut penetrer.

La ſeve dans les Arbres étant une choſe liquide, legere, & ſubtile, laquelle auſſi bien que les vapeurs & les exhalaiſons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par conſequent ſon centre dans les parties hautes, plûtôt que dans les parties baſſes : cette ſeve, dis-je, me donne lieu d'eſperer, que le rapport de ſubtilité de matiere qui paroît ſe trouver entr'elle & la lumiere, pourra faire la comparaiſon dont je me ſers.

Mais cependant toute juſte qu'elle eſt en certain ſens, j'y remarque d'ailleurs cette grande difference, que les principaux effets de la lumiere ſe faiſans dans les parties de l'air les plus voiſines du corps lumineux, qui en eſt & la ſource & la cauſe, ſes autres effets diminuent notablement, à proportion que les autres parties de l'air ſe trouvent plus ou moins éloignées de cette ſource, & cela fondé ſur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait la ſphere de ſon activité reglée, & agiſſe d'ordre plus efficacement ſur ce qui eſt raiſonnablement proche, que ſur ce qui en étant beaucoup plus loin, ſe trouve en quelque façon hors de ſa portée.

Au lieu que les plus conſiderables effets de la ſeve ſe font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en ſont la ve-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

rtable source, cette seve voulant, pour ainsi dire, se porter avec impetuosité vers les extremitez de l'Arbre où est son centre, ne fait que passer bruſquement & legerement par toutes les autres parties qui la conduisent à ce centre.

Ces extrémitez de branches sont donc les premieres parties de l'Arbre qui reçoivent abondamment la seve que les racines preparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoi que plus voisines de la tige, ne profitent de cette seve, qu'à proportion qu'elles sont plus ou moins eloignées de la source qui l'a produite : le plus grand avantage que le bas de ces branches en reçoive, lui vient seulement du sejour que cette seve qui monte incessamment vers ces extrémitez, est contrainte quelquefois de faire dans le voisinage de ces parties basses : ce sejour arrive quand ce qui étoit deja monté de premiere seve, ne pouvant pas assez tôt sortir dehors, pour être employé à faire des branches, des feuilles & des fruits, sert d'obstacle à l'effort de celle qui est montée la derniere, & par consequent l'arrêtant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémitez, en attendant que le passage s'y rende libre pour la laisser sortir comme la precedente.

Il me semble qu'il se fait en ceci la même chose à peu prés que ce qui arrive à un ruisseau, qui coulant vers la pente est arresté dans son chemin par l'obstacle de quelque chaussée : ce ruisseau s'empressant d'aller à son centre, qui est au de là de cette chaussée, s'y porte incessamment avec toute la vîtesse que sa propre pesanteur lui peut donner ; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continuë à tous momens de couler de la même source, par laquelle l'une & l'autre ont été produites : cette eau nouvelle, dis je, cherchant à suivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la premiere sortie, elle se trouve arrestée en chemin par cette premiere, en sorte qu'elle ne peut pas même arriver jusqu'à la digue, par la raison que la premiere s'étant, pour ainsi dire, saisie de ce principal poste, l'empêche de passer outre, tout de même que la digue empêche cette premiere de couler plus avant.

De là il arrive premierement que l'une & l'autre étant ainsi arrêtées, il se fait un grand amas d'eau dans une certaine étendue de pais, en second lieu, que les parties de cette eau, qui sont les plus éloignées de la digue, s'étendent ensuite à droit & à gauche, & par consequent moüillent, nourrissent, & nettoient même quelquefois les Plantes qui se trouvent sur les côtez, & qui n'auroient été presque ny arrosées, ny nourries : si cette eau au lieu de trouver la digue dont est question, avoit pû librement parvenir jusqu'où sa pente la devoit conduire.

Tout de même aussi la seve, dont la source est aux racines, voulant selon son inclination parvenir à l'extrémité des branches où

où elle tend comme à son centre, est, comme nous avons déja dit, arrêtée quelquefois assez loin de son but par celle qui étoit montée la premiere, & qui n'a pas eu encore le temps de se pousser entierement dehors, pour achever de faire son devoir.

Si cette derniere montée fait tant soit peu de sejour à l'endroit où elle est arrêtée : elle ne manque pas assûrement d'y faire quelque chose de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, sa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle se fasse, & voici ce qu'elle opere.

Quand elle est abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige & dans les grosses branches : ce qu'elle a de plus violent, & qui aproche le plus de la premiere montée s'y prépare en quelque façon pour y aider la premiere à produire de nouvelles branches, plus ou moins grosses, & plus ou moins nombreuses selon son abondance (nous expliquerons ci-aprés l'ordre de la sortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impetueux fait tout autour d'elle la même chose que la petite quantité paroît faire dans les branches mediocres, c'est à-dire que l'une & l'autre enflent & arondissent les yeux qui se rencontrent auprés de leur passage & de leur séjour, & par ce moyen y commencent des boutons à fruits, assez souvent même y en achevent quelques uns, lors que heureusement elle se trouve dans la juste mesure qui est necessaire pour les achever ; de-là vient que j'ay avancé cette maxime, les boutons a fruit se forment quelquefois sur le foible du fort, & quelquefois sur le fort du foible.

CHAPITRE XI.

Reflexion sur la production des boutons à fruit.

POut entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la premiere partie est pour les boutons a fruit, qui veritablement se forment quelquefois sur les grosses branches, mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extremité de ces branches, c'est-a dire en bas : Et la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est à dire à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à fruit : il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvenient de prétendre que la séve qui se trouve dans toute l'étenduë de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de séve : cette maniere de m'expliquer m'est necessaire, pour faire nettement entendre ma maxime.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

De cette seve il est constant & indubitable, comme j'ay déja dit que toûjours il en vient beaucoup plus a l'extremité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans toutes les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant a toute la branche qui est grosse & forte, qu'a la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve assemblée la plus grande abondance de cette seve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menue & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve la plus petite quantité de cette seve.

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses & fortes, où se trouve par consequent un grand concours de seve, le fort de cette seve se portant toûjours vers leur extremité, elle s'y rend par consequent en grande abondance : cette abondance quelque ample qu'elle soit est veritablement propre a y faire beaucoup de branches, mais nullement à y former des boutons à fruit, l'experience certaine nous apprenant, qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits, où il se trouve une certaine quantité de seve, qui soit presque egalement éloignée, & de l'excez du trop, & du défaut du trop peu.

C'est apparemment par cette raison-là que nous ne voyons jamais de boutons à fruit à l'extremité de la taille d'une grosse branche, a moins que la seve par quelque obstacle inconnu n'ait été detournée d'y venir toute ensemble selon son cours ordinaire : mais cependant sur les parties basses de cette grosse branche, où la seve n'est, ny si abondante, ny si agitée, il s'y en forme assez souvent quelqu'un par la suite des temps.

Voilà pourquoy j'ay crû pouvoir dire en termes de maximes que les boutons a fruit se forment quelquefois sur le foible du fort, c'est à dire sur la partie foible de la branche forte ; voulant que par cette partie foible on entende la partie basse de cette branche forte, parce que dans cette partie basse, y ayant en effet beaucoup moins de seve que dans la partie haute, c'est à dire à l'extremité il s'y trouve par consequent une disposition prochaine à y faire quelquefois de ces beaux boutons à fruit que nous y admirons.

La premiere partie de la maxime bien entenduë ; la seconde ne souffrira pas ce me semble grande difficulté ; ainsi disant que les boutons à fruit se forment quelquefois sur le fort du foible, on verra bien que cela veut dire qu'ils se forment à l'extremité des branches, dans lesquelles, comme à tout prendre, il y a veritablement une quantité de seve assez mediocre par comparaison de celle qui se trouve plus abondante dans les grosses : il y en a cependant plus à leur extremité qu'il n'y en a pas aux autres endroits de ces mêmes branches ; & c'est pourquoy il s'y en trouve suffisamment de quoy faire la juste mesure, qui est necessaire pour

la fabrique, facture, ou conformation de ces boutons à fruit.

De là vient en effet que les branches d'une certaine taille mediocre, qu'on peut dire n'être ny grosses, ny chifonnes, sont d'ordinaire les premieres à se charger de boutons à fruit : elles commencent les premieres années d'en avoir à leur extremité, & continuent d'année en année à en produire dans toute leur longueur ; mais successivement de partie en partie, & en raprochant de cette grosse branche d'où elles sont issues, jusqu'à ce que enfin elles achevent d'en former à la derniere partie, qui approche le plus de l'endroit qui leur a donné naissance.

CHAPITRE XII.

Reflexion sur le peu de durée des branches à Fruit.

NOus disons ailleurs en vûë de suppléer aux accidens qui suivent ces sortes de branches à fruit, qu'elles ne sont jamais de longue durée en aucune sorte d'Arbres, mais qu'en fruits à noyau, & sur tout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de suite en un même endroit, elles perissent d'ordinaire la même année qu'elles ont fructifié, qui est l'année d'après qu'elles ont été produites, & si quelques-unes ne perissent pas, c'est qu'étant devenuës un peu plus grosses, qu'elles n'étoient, elles ont pousse à leur extremité quelques autres branches à fruit pour l'année suivante, mais enfin au bout de ce temps là elles deviennent sèches & inutiles, & par consequent il les faut ôter.

A l'égard des fruits à pepin ces sortes de branches durent un peu plus long temps, & continuent de fructifier dans toute leur longueur jusqu'à cinq & six années tout de suite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à fruit, qui est de perir en fructifiant.

Il semble que sur cette maniere de perir pour ces branches à fruit on en pourroit presque dire la même chose qui se dit communement de tous les fruits qui se gâtent en certain temps, le rapport qu'il y a des uns aux autres ne paroist pas trop mal fondé pour souffrir la comparaison ; car tout de même que le premier degré, ou la premiere marque de corruption en matiere de fruits est la perfection de leur maturité, c'est à dire qu'ils ne sont jamais si prés de se corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite, tout de même aussi la premiere marque de destruction aux mêmes branches est le commencement de leur fructification, c'est à dire que justement elles commencent à se détruire au moment comme disent les Jardiniers qu'elles commencent de se mettre à fruit.

Or pour rendre quelque raison apparente de cette destruction

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

particuliere, on ne peut pas dire, que cette branche à fruit se détruise elle même, attendu qu'elle n'a point d'action separée de l'action generale de la plante, dont le grand but est de se conserver : il est donc bien plus à propos de dire, comme je le pense, que les endroits par où s'échape le peu de seve qui fait le fruit, c'est à dire les branches foibles, ces endroits, dis je, ne se trouvans pas pourvûs d'une assez grande quantité de seve pour se fortifier, & pour resister aux injures de l'air, elles sechent insensiblement, & enfin perissent en peu de temps, au lieu que les autres endroits, où est cette abondance de seve, c'est à dire les branches fortes, grosses & vigoureuses, ayans tous les jours des rafraîchissemens de seve nouvelle, & ayans par consequent de quoy se fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont aussi la bonne fortune de la longue durée.

CHAPITRE XIII.

Reflexion sur la composition interieure des boutons à fruit.

TOute la Philosophie se tourmente beaucoup, pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons a fruit ; il est vray que la composition & l'arrangement de ces petites feüilles envelopées les unes dans les autres, qui font ces boutons, & les distinguent des autres parties de l'Arbre, font la matiere d'une belle, mais difficile meditation ; je voudrois bien penetrer solidement dans la connoissance de ce chef d'œuvre.

Mais aprés y avoir long temps travaillé fort inutilement ; je tâche de me consoler, & de contenter ma curiosité, en disant grossierement & ingenuement, que ces boutons se peuvent bien former à peu prés comme se forment les Choux a pommes & les Laitues pommées ; voyons si nous entendons le mystere de ceux cy, & si de la nous pourrons passer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre nostre comparaison, il faut se souvenir, que parmy les Plantes, les unes ne produisent d'ordinaire que pour les dehors, c'est à dire pour allonger & étendre leurs extremitez, & ce sont, tant celles qui s'élevent dans l'air, comme par exemple, les Arbres, les Asperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent sur la terre, comme les Melons, les Citroüilles, le Lierre, &c. les autres pendant un certain temps produisent seulement pour le dedans, & pour se ramasser davantage en elles-mêmes, jusqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premieres ; & ce sont toutes celles qui pomment, comme Choux & Laitues pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir, comme Chicorées, Chicons, Alsanges, &c. Les premieres Plantes ne poüissent qu'aux extremitez de ce qu'elles ont une fois poussé : les

autres ne pouſſent d'ordinaire qu'immediatement autour de leur cœur, & de la même maniere à peu prés qu'on croit voir l'eau naître dans la ſource d'une fontaine.

Cela poſé, nous diſons, que tout de même que, ny les Choux, ny les Laitues ne ſçauroient pommer, ſi leur pied eſt trop vigoureux, la grande vigueur les faiſant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet; & les faiſant enfin convertir en graine, quand la force eſt fort épuiſée: tout de même auſſi il ne ſe peut guéres former de boutons à fruit ſur les Arbres, ou ſur les branches trop vigoureuſes, la grande vigueur les faiſant allonger en bois, au lieu de s'arrondir, comme il ſeroit neceſſaire pour devenir en effet boutons à fruit.

Il faut donc une certaine mediocrité de vigueur dans ces ſortes de plantes, pour y former leurs pommes, de la même maniere qu'il faut une certaine mediocrité de ſeve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à fruit.

Or pour entendre de quelle maniere ſe forment ces pommes dans ces Choux & dans ces Laitues, il faut ſçavoir premierement, que les envelopes externes ſont d'ordinaire les premieres productions que ces plantes ont formées, & qui ont auſſi-tôt commencé d'être, que les plantes même, en ſecond lieu, que de toutes ces feüilles de la premiere production il n'en reſte d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croiſſant à proportion de la qualité du Choux & de la Laitue ſervent comme de Remparts & de Baſtions au dehors, pour conſerver le plus precieux qui eſt au dedans, & qui eſt en quelque façon comme le cœur & le Magazin de la place.

De là il arrive enfin que quelques-unes de ces vieilles feüilles exterieures venans par l'ordre de la nature, & quelquefois par l'induſtrie du Jardinier à approcher leurs extremitez fort près les unes des autres, elles forment un centre naturel, & comme une eſpece de calote, qui renferme & couvre entierement le cœur & le dedans de ces Plantes: ce cœur qui eſt le ſiege du principe de vie de la plante, ſecouru de l'action des racines qu'il anime, & ſemblable, comme nous avons dit, à la ſource d'une fontaine, ſe voit auſſi-bien qu'elle naître ſans ceſſe autour de ſoy une infinité de petites productions, qui ſont autant de jeunes feüilles; celles cy etant empêchées de s'etendre, s'entrelaſſent & s'envelopent pour un temps les unes dans les autres, en attendant qu'elles puiſſent être aſſez fortes pour forcer & pour rompre les barrieres, qui les reſſerrent ſi étroitement: Or comme elles ne ſont point expoſées aux injures de l'air elles demeurent tendres, blanches & delicates, de plus, comme elles ſont en grand nombre & en peu de place, elles ſe preſſent ſi fort les unes les autres, qu'elles font enfin un corps dur & ſolide; & voila ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laitues.

N'y a-t-il pas quelque apparence que les boutons à fruit des

nos Arbres se forment absolument de la même maniere que ces sortes de pommes ? sans doute que c'est en partie la forme & la figure, qui font la difference de leurs dénominations, aux Arbres la petite rondeur noirâtre & pointuë, qui fait & renferme la fleur, est mieux baptisée par le nom de bouton, qu'elle ne le seroit par le nom de pomme ; pour ce qui est des Choux & des Laitues, leur grosseur, & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme que celui de bouton.

A l'égard de ces boutons d'Arbres, nous ne voyons d'abord que les enveloppes exterieures d'un bourgeon, qui bien serrées les unes contre les autres mettent à couvert de toutes les injures de l'air ce qui incessamment, interieurement & insensiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au dedans de la terre se font encore appatemment de la même maniere à peu-près que les pommes de Choux & de Laitues se forment au dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux & ces Laituës ayans reçû, pour ainsi dire, une espece de renfort par une augmentation de seve, viennent à s'ouvrir & a pousser au dehors, ce qu'ils avoient longtemps tenu caché dans leur enceinte : tout de même aussi ces boutons à fruit de nos Arbres venans à recevoir au Printemps quelque augmentation interieure, tant par la premiere rarefaction, que par la nourriture nouvelle, ils crevent, & laissent enfin sortir & épanoüir cette fleur, qui porte en soi le commencement du fruit.

Ce commencement du fruit est un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur ; c'est lui qui contient veritablement en soy la semence de ce fruit : l'un & l'autre n'avoient été formez que dans le déclin des chaleurs, & de la seve de l'Esté precedent ; une chaleur temperée au renouveau aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché ; & si les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matiere agreable de ses souhaits & de son esperance, aussi-bien que la nature y trouve de quoy multiplier quelque espece d'Arbres.

Quorque in flore novo pomis se fertilis arbos induerat, rotidem Autumno matura tenebat. *Virg. Geor. 4.*

Voilà jusqu'où mon estude m'a conduit, pour commencer à penetrer tant soit peu dans la construction interieure des boutons à fruit : j'avoüe de bonne foi, que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, veu particulierement cette grande difference qui se trouve parmy les uns & les autres, en ce que les boutons des fruits à noyau n'envelopent qu'une Fleur chacun, & les boutons des fruits à pepin en envelopent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de differences dans leur couleur, grandeur, &c.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XIV.

Reflexion sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir que pour allonger.

JE viens encore à parler des effets qui doivent leur naissance & leur être au sejour que fait la seve dans certaines parties des Arbres ; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement justifiez par l'exemple de ces têtes de Saules qui grossissent extraordinairement au prix de leur tige, ce qui provient asseurement de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'où elles sortent, la seve qui s'y rend toûjours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y sejourner quelque peu de temps, & ainsi s'attachant & s'incorporant en partie à l'endroit où elle est arrestée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste où la seve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vray-semblance, que la seve fait la grosseur des branches d'Arbres, & de toutes sortes de Plantes, de la même maniere à peu prés que la cire fonduë fait la grosseur des bougies, & de toute sorte de flambeaux, avec cette seule difference, qui cependant n'altere en rien la comparaison que la seve monte de bas en haut entre le bois & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont legers ; & qu'au contraire la cire fonduë se répand de haut en bas le long de la méche suspenduë, parce que tout-de-même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur ; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fonduë fasse plus de sejour en un endroit qu'en un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la seve aux extremitez des Arbres étronçonnez : Je ne trouve dans nos mecaniques rien de plus juste que cette cire fonduë, pour representer au naturel de quelle façon la seve qui est quelque chose de liquide, sert pourtant à grossir un corps solide par la solidité qu'elle acquiert elle-même ; elle se grossit en effet, comme si c'étoit autant d'enveloppes appliquées successivement les unes sur les autres, & lesquelles il n'est pas trop difficile de démeler à la vûë, quand on vient à considerer l'extremité de quelque tronçon d'Arbre, ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute sorte de Plantes, lequel se fait aussi, parce que les parties nouvelles venans à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une sorte d'union si étroite, & en terme de Philosophes, une sorte d'incorporation si intime, & si individuelle, qu'il n'est pas

poſſible, ny de les diſtinguer à la veuë, ny de les déprendre, où detacher les unes d'avec les autres : à l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la ſeve nouvelle ait en quelque façon la propriete d'amolir & de fondre l'extremité dure de chaque branche ; & de chaque tige de l'année precedente, pour pouvoir marier le liquide nouveau avec le ſolide vieux, en ſorte qu'il s'en faſſe enſuite un corps entierement ſemblable, ſans qu'on y puiſſe remarquer la moindre difference de l'un a l'autre.

Je ne puis m'empêcher de dire que cecy eſt pour moy un autre ſujet d'une grande admiration : l'induſtrie des hommes n'eſt point ce me ſemble encore parvenuë à rien faire qui ſoit ſemblable a cet allongement imperceptible de branches ; quoy que les couleurs des Peintres appliquées en divers tems, & la ſoudure qu'employent les Orfévres & les Fondeurs, faſſent veritablement quelque choſe, qu'on peut dire en approcher ; il faut recourir à quelqu'autre effet de la nature, pour nous pouvoir repreſenter nettement cette union ſi parfaite : & ce ſera à la glace, qui par la rigueur du froid ſe forme ſur toute ſorte d'eau, & par exemple dans le baſſin d'une Fontaine : il eſt vray que la partie de la ſuperficie de cette eau qui aura eſté gelée aujourd'hui, ne pourra abſolument eſtre diſtinguée de la partie interieure de cette eau même, qui gelera demain, & ainſi ſucceſſivement de partie en partie, a meſure que le froid continue de les penetrer ; mais la comparaiſon des Goutieres, où les glaçons s'allongent à meſure que le froid de l'air s'augmente, repreſente encore plus clairement cet allongement de branches que nous avons de la peine à comprendre dans les Arbres, quoy que pourtant, & ces nœuds & ces yeux ſi artiſtement placez par certains intervalles, & accompagnez de feüilles & de fruits, faſſent à nos conceptions des difficultez juſqu'a cette heure impenetrables.

D'ailleurs nous ne ſçaurions guéres profiter de ces deux comparaiſons, à moins que dans l'intervalle d'un jour à un autre il n'y ait quelque ceſſation ſenſible de froid, enſorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain temps il aura ceſſé de geler ; car quand la gelée continue ſans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant le grand froid de l'hyver, que ce que la ſeve fait pendant les chaleurs du Printemps & de l'Eſté a l'égard des branches allongées, toute la difficulté roule ſur le premier allongement qui ſe fait au ſortir de l'Hyver, & cela par le moyen d'une ſeve liquide qui monte tout de nouveau à l'extremité des branches dures & ſolides de l'année precedente.

A la verité l'Arbre ſe fend aiſément dans ſa longueur, c'eſt à dire du pied à la tête, comme ſi dans cette ſituation les fibres, ou parties de bois qui en compoſent le corps, n'étoient en quelque façon que des fils collez les uns aux autres, mais pour ce qui regarde la largeur a le prendre à travers d'un côté a l'autre, il eſt

impoſſible

impossible de le fendre, les parties sont tellement compactées & liées ensemble les unes aux autres que chacune paroist faire un petit tout parfait en soy, & que sans le secours d'un instrument bien tranchant la separation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce sejour de seve a l egard de nos Arbres fruitiers sont encore justifiez par le contraire de ce sejour, c'est a-dire par quelque passage trop precipité de la seve, comme il arrive quand la seve, & sur tout des Fruits, soit a pepin, soit a noyau, étant pour ainsi dire débauchée, au lieu de suivre son cours ordinaire, qui est de venir d'un pas regle aux extremitez des branches, se fait en chemin des sorties extraordinaires dans quelqu'autre partie de l Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois : cette seve ainsi dereglée s'échapant avec quelque sorte de fureur & de violence, creve & monte impetueusement, & ne fait pendant ce premier effort aucun sejour dans son passage.

De la vient que les yeux qui sont les plus prés de cette sortie, sont fort éloignez les uns des autres, sont plats & mal nourris ; & à peine même paroissent-ils marquez ; au lieu qu'aprés que la violence de ce premier effort s'est un peu ralentie, la seve n'allant plus que son train ordinaire, il semble qu'elle ait ses pauses reglees, & ainsi vers l'extremité de cette même branche elle fait ses yeux plus prés a prés, & mieux nourris, si bien que le bas ne pouvant selon son merite recevoir que le nom honteux de faux bois ; le haut cependant peut a juste titre se conserver le nom honorable d'un bois veritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaison des effets de la seve dans les branches avec les effets de la lumiere dans un lieu nouvellement éclairé, nous a peut-être porté un peu trop loin ; mais je n'ay pû expliquer en moins de termes ce que je pensois de la promptitude, avec laquelle cette seve preparée par les racines paroît se porter subitement à toutes les extremitez des branches, je souhaite seulement que j'aye été assez heureux pour me faire entendre.

CHAPITRE XV.

Reflexion sur d'autres effets du plus & du moins de la seve.

JE reviens encore à une autre parité de raison, que je découvre entre la lumiere du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour appuyer davantage mon sentiment sur l'operation differente des racines a l'egard de la seve qui grossit, allonge & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux est gros & éclairant, plus loin aussi fait-il aller ce qu'il répand de lumiere, tout

de même plus les racines qui agissent sont grosses, fortes & vigoureuses, & plus loin aussi se porte la seve, ou nourriture qu'elles preparent,

Ainsi il est facile d'expliquer d'où vient qu'on voit mourir les extremitez de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raison a rendre, si ce n'est que sûrement au pied de ces Arbres il ne se fait plus de grosses & vigoureuses racines, & par consequent il ne se prepare plus une assez grande quantité de seve, pour être capable de monter aussi haut qu'elle avoit accoûtume de faire, soit dans les années precedentes, soit même dans la saison où on remarque ce défaut.

La seve par exemple montoit peut-être autrefois jusqu'a la hauteur de trois & quatre toises, & presentement elle ne sçauroit plus monter que jusqu'a dix ou douze pieds, ce qui paroît assez en ce qu'il ne se fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au dessous de l'ancienne extremité des vieilles.

D'un autre côté la seve dans le commencement de l'année avoit poussé des branches jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & sur la fin de l'Esté le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou six pouces: la racine paroissoit avoir assez bien travaillé dans le Printemps, où la terre etoit dans un temperamment de chaud & d'humide propre à la vegetation, mais la chaleur de l'Esté ayant par son excez consommé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menuës & foibles, n'ont pû se défendre de son attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres sont grosses & vigoureuses: nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut employer contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine est vigoureuse, d'autant plus aussi agit-elle vigoureusement, & par consequent d'autant plus attire-t'elle de nourriture, & d'autant plus en fait elle monter, c'est la vigueur de cette racine, qui fait que la seve s'élevant jusqu'au sommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été; comme la foiblesse, qui est cause que cette seve n'étant pas assez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoûtumé de faire.

Il est bien vray qu'il semble, que comme chaque animal a sa grandeur reglée, & comme chaque fontaine eu egard à la quantité de ses eaux, & à la grandeur du tuyau qui les conduit, ne les peut élever que jusqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos d'où elles descendent.

Tout de même aussi la hauteur, & la circonference de chaque Plante paroît être reglée, en sorte qu'il y a un certain terme, jusqu'où la seve peut veritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne sçauroient absolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainsi pourvû qu'un Arbre

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que jusqu'à la hauteur de douze pieds, soit ravale de cinq ou six, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroîtra toûjours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter jusqu'où sa force se peut élever, & par consequent ne tombera jamais dans l'inconvenient de se voir deshonoter par aucune marque de mort à ses extremitez,

Le Jardinier habile doit s'être rendu sçavant en cette connoissance par les observations qu'il aura été capable de faire, soit dans la conduite des Arbres, soit dans la culture de sa terre, la difference du bon & du mauvais fond contribue beaucoup a decider du pouvoir & de la vigueur de cette seve, en tel fond qui est veritablement bon, un Arbre se portera vivement jusqu'à cinq ou six toises de hauteur, & ainsi à proportion pour sa circonference, & en tel autre fond, qui est beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille espece aussi bien conditionné que le premier, ne pourra passer une hauteur de dix ou douze pieds, tel fond est propre à faire produire, sans être presque cultivé, tel autre n'est propre à rien, si son infertilité n'est corrigée par tous les soins, & tous les secours du Jardinage.

CHAPITRE XVI.

Reflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles.

AYant expliqué de quelle maniere la seve entrée dans les racines me paroit ensuite monter, & se répandre dans toutes les parties superieures de l'Arbre, je croirois être presentement obligé de dire comment je pense, que les branches nouvelles sortent à l'extremité des branches de l'année precedente : & d'où vient que cette sortie paroît d'ordinaire si reglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de grosseur & de longueur sur les plus basses.

Je me serviray de la même comparaison que j'ay déja faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque temps arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente ; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considerable, comme on voit aux grands Estangs, venant ensuite a trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue, qui soûtenoit principalement son grand poids, qu'en quelques parties des murailles des côtez, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin ; cette eau, dis je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures sortira en même temps par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la brêche de la digue, qu'elle ne fera par les brêches des côtez, & encore en sor-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tra-t-il à proportion davantage par celles des côtez, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus prés de cette digue, que par celles qui en seront plus éloignees ; le poids de l'eau qui tend toûjours a son centre, & qui augmente sa pesanteur a mesure qu'elle approche davantage de ce centre, fait cette difference considerable, qui est connue a tout le monde.

La seve dans nos branches y fait a peu prés les mêmes effets, car y ayant trouvé plusieurs ouvertures égales, & c'est ce que nous appellons les yeux, elle sort en même temps par celles qui sont les plus hautes, mais sort en plus grande abondance par la derniere, c'est a dire par l'œil qui est a l'extremité, & où se fait le plus grand effort de la seve, que par les autres qui en sont eloignées, ensuite si elle est assez abondante, & assez pressee de sortir par la nouvelle faite, elle se dechatge dans les yeux plus bas, mais proportionnément davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extremité, & moins dans ceux qui en sont plus éloignez.

Et tout de même qu'il arrive quelquefois que l'eau de ce ruisseau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles sur les côtez, se faisant elle même des sorties en fait une plus grande par l'un des côtez que par la principale digue, & ainsi sort en plus grande abondance, par où apparemment elle devoit sortir en plus petite quantité : de même aussi voyons nous quelquefois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui sortent a l'extremité de celle qui a été taillée, au lieu d'être plus grosses que toutes les autres qui en sont en même temps sorties, se trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cause d'un effet si contraire a l'ordre du naturel de la seve, nous disons que ce changement provient de ce que la seve cherchant par l'effort de son activité naturelle a faire sa principale sortie par l'extremité de cette branche, a trouvé quelque obstacle interieur que les Jardiniers ne connoissent pas toûjours : cet obstacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extremité, n'y en a laisse passer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté sur quelqu'un des yeux qui étoient au dessous du plus haut, la seve a commence d'y faire son principal effet, & à l'egard de tous les autres yeux elle s'y est jettée plus ou moins abondamment, selon qu'ils se sont trouvez plus ou moins voisins de celui qui a servi de passage au torrent de la seve.

Le peu de seve qui a passé à l'œil, ou aux yeux plus haut, n'y ayant fait que des branches mediocrement grosses, leur a communiqué ce qu'elle a accoûtumé de faire à toutes les branches foibles, c'est-a dire une disposition prochaine a faire promptement des bourons a Fruit, c'est pourquoy dans la taille je regarde toûjours cette branche comme une des plus importantes & des plus precieuses à conserver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus, & ce moins de séve font des effets si differens, j'avoüe de bonne foi, que ny mes observations, ny mes meditations n'ont encore pû m'en donner une intelligence suffisante ; je vois bien que cela est, & j'en tire cette maxime si paradoxe, que le Fruit est une marque de foiblesse, mais je n'ay pû encore aller jusqu'a decouvrir la maniere dont cela se fait, ny les raisons pour lesquelles cela se fait.

Je ne sçaurois non plus comprendre d'où vient que la terre s'use & s'effrite en nourrissant des Plantes qui luy sont en quelque façon étrangeres, par exemple du Bled, des Arbres, & des Legumes, & ne paroît pas s'effriter en nourrissant des Chardons, des Horties, & une infinité d'autres sortes de méchans Herbages.

Aprés tant d'observations n'est-il pas permis de conclure, que de toutes les manieres sur lesquelles l'esprit de l'homme exerce ses raisonnemens & ses conjectures, peut être n'y en a-t-il aucune où il soit plus difficile de raisonner juste que celle de la vegetation, c'est un champ d'une vaste etendue, un champ ouvert a tout le monde, où chacun a la liberté d'entrer & de foüiller autant que bon lui semble ; mais où peu de gens réüssissent a deffricher heureusement, tant est grand le nombre des singularitez qui le composent : rien n'est si aisé, ny si ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on pretend tirer beaucoup de consequence de plante a plante, & établir en méme temps beaucoup de maximes generales.

CHAPITRE XVIII.

Reflexion sur la difference des effets de la séve dans les parties exterieures des plantes.

IL est bien vray qu'à l'égard de ce qui se passe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale maniere : nous l'avons cy-devant expliqué au Chapitre des Plants, mais en ce qui paroît au dehors, il semble que ce soit comme autant de petites Republiques, qui se gouvernent differemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voisines, la politique de l'une étant assez souvent tout-a fait opposée a la politique de l'autre : c'est ainsi par exemple que tous les Oiseaux qui conviennent à la verité dans leur maniere de se multiplier, c'est a-dire par les œufs, different cependant si notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre & de faire, &c.

La nature a mis dans les vegetaux une si grande diversité en chacun ; qu'on pourroit vrai-semblablement dire, qu'elle n'a pas moins

eu l'intention de nous faire admirer les sources inépuisables de ses productions differentes, que de confondre l'esprit de l'homme, quand il aspire à pouvoir penetrer dans tous ses secrets, & rendre raison de chacune de ses operations.

De tout temps il y a eu de grands esprits, qui ont travaillé pour se rendre intelligens dans cette matiere, dans nôtre siecle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empressement : mais apres avoir examiné quelqu'un des vegetaux, s'il arrive peut-être que hors les qualitez medecinales on y ait fait quelque legere decouverte, on est assez enclin à se flatter aussi-tôt, jusqu'à croire qu'on est parvenu à le connoître entierement, soit dans sa cause, soit dans sa maniere d'être ; & de là on ne fait pas grande difficulté de tirer des consequences pour les autres, & cependant pour peu qu'on veüille pousser ses reflexions plus loin, il se presentera au même instant un grand nombre d'autres vegetaux tous contraires, qui ébloüissent, & qui sont par consequent capables de renverser tous les raisonnemens déja faits, ou de donner au moins de grandes atteintes a la plûpart des maximes generales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à considerer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raisins, &c. Et à considerer de l'autre côté l'ordre des Fleurs aux Tubereuses, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Alouettes, &c. Pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun est le plûtôt meur, & à l'égard des autres, lequel calice est le plûtôt épanoüi ; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits que dans ces feüilles, tout ce qui est le plus prés de la queue, & par consequent le plus près de la tige & des racines, & par consequent encore le plûtôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquerir, ce qui à nostre égard luy convient de plus parfait, mais qui à son égard approche le plus de sa fin & de sa destruction : sur cela on ne manque pas de vouloir conclure en terme de maximes generales, que dans les plantes, plus une partie se trouve voisine de l'endroit d'où luy vient la nourriture, & plûtôt aussi parviennent-elles à sa maturité & a sa perfection.

Mais si en même temps on considere les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera que la premiere partie meure, & la meilleure, est celle qui se trouve la plus éloignée de la queue, & par consequent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jassemins, aux Oeillets, aux Rosiers muscats, &c. les premieres Fleurs sont celles des extremitez de chaque branche, & pour achever d'embarrasser nostre Physicien il n'a qu'à considerer les Framboisiers & les Lauriers rose, parce que ny dans les uns, ny dans les autres il n'y paroit rien de reglé, soit pour l'ordre de la nature des Fruits, soit

pour l'ordre de l'ouverture des fleurs : c'est quelquefois ce qui est le plus éloigné qui meurt ou fleurit le premier : & c'est quelquefois aussi ce qui est le plus prochain ; ces inégalitez, où si vous voulez ces desordres sont assez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc icy celle qu'on a crû pouvoir établir en general de la maturité des Fruits : & de l'épanouissement des Fleurs ; il faut donc necessairement faire de differentes maximes selon les differentes especes & des fruits & des fleurs que la nature nous produit.

Si au Printemps on examine l'endroit d'où naissent beaucoup de fruits, comme Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Abricots, Cerises, Groseilles, &c. on trouve que c'est sur de certaines branches, qui sont au moins faites une année ou deux auparavant, c'est là que dans l'Este precedent sur le declin de la seve les boutons à fruit ont été façonnez.

Des qu'on a acquis cette connoissance, ne croit on pas pouvoir sur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont precedé les fruits d'assez long temps ; mais si d'un autre costé on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Meurier, le Cognassier, le Framboisier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'icy la nature agit tres-differemment de ce que nous venons de luy voir faire sur d'autres sujets : les Fleurs n'y sont anterieures que de peu de jours à leurs fruits ; puis que les uns & les autres ne se formans que sur des branches produites dans le Printemps même, ces Fleurs & ces fruits naissent avec le bois qui les doit soûtenir, il y a cependant cette difference entr'eux, que les uns se font aux extremitez, comme les Noix, les Marons, les Azeroles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrestent la branche entierement, en sorte qu'elle ne s'allonge plus, si ce n'est peut être aux Noyers & Chataigniers, sur lesquels nous voyons quelquefois, qu'aprés les Noix & les Marons formez à l'extremité d'une branche, il y vient une assez grande quantité de seve pour la faire encore notablement allonger ; les autres sont formez au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple, la grappe de Raisin, & quelquefois la Meurre, &c. peut on rien voir de plus opposé pour la naissance des Fruits.

Si a la plûpart des Arbres on regarde à l'Automne l'endroit des branches qui se dépoüille le premier, on trouve que c'est d'ordinaire leur extremité qui commence à paroître denuée, comme si les racines n'agissans plus pour lors si vigoureusement, ou la chaleur de l'air n'étant plus si proportionnée à leurs besoins, la seve ne pouvoit plus par consequent continuer de monter jusqu'en haut ; si au contraire on regarde aux Pois, aux Féves, aux Artichaux, aux Choux, & a la plûpart des autres Legumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, on trouvera que la partie

baſſe eſt la premiere ſeche & fanée, durant que l'extremité eſt encore verte & pouſſante : comment ajuſter deux effets de ſeve ſi contraires l'un a l'autre.

Si on regarde les fleurs des Fruits, tant à pepin qu'à noyau, on trouve que le Fruit ſe trouve au même endroit où étoit la fleur, parce que celle-cy en ſe paſſant paroît faire place a l'autre, pour lequel elle a fleuri, mais ſi on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noiſetiers, comme auſſi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit où étoient les fleurs, & qu'au contraire pour ces ſortes d'Arbres le Fruit ſe forme a l'extremité de la branche, ſur laquelle il n'a paru aucune fleur ; & que pour le Bled de Turquie la fleur ſe forme au haut de la tige, & le Fruit ſort du nombril de chacune des feüilles inferieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que reglement la nature commence par des boutons a fleurs, qu'elle fait paroître, & comme nous avons dit aux Arbres à pepin chaque bouton contient pluſieurs fleurs, & conſequemment pluſieurs Fruits ; aux Arbres a noyau chaque bouton ne contient qu'une fleur, & conſequemment un Fruit unique ; or d'un petit éguillon, qui ſe trouve dans le milieu de chaque fleur, le Fruit ſe forme trois ou quatre jours apres qu'elle eſt epanouie, & cela s'étend, ſi le temps eſt favorable, c'eſt a dire ſi le froid ne gâte pas ces precieux commencemens, ainſi chaque Fruit eſt d'ordinaire precedé de ſa fleur : mais la Figue naît tout d'un coup parfaite ſans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citrouilles, &c. le Fruit eſt la premiere choſe qui paroît, & c'eſt ſeulement quelques jours aprés la naiſſance de ce Fruit, qu'a ſon extremité on voit une fleur achever de ſe former, & enſuite s'épanoüir : veritablement c'eſt de la bonne fortune de cette fleur que dépend la perfection de ce Fruit ; en ſorte que ſi elle n'eſt pas capable de reſiſter au froid & à ſes autres ennemis, ce Fruit vient a mourir preſque auſſi-toſt qu'il a pris naiſſance.

De plus, quoique d'ordinaire il ne reſte rien de la fleur avec le Fruit ; en ſorte que celui cy n'ait accoûtumé de paroître que quand la fleur eſt entierement paſſée : cependant au Grenadier pour la conſtruction ou compoſition du Fruit il reſte une partie de la Fleur, ou plûtoſt une partie du Fruit, naît en même temps que la fleur, & luy ſert pour ainſi dire de berceau ou de coquille, tant pour la conſervation de cette fleur, que pour ſervir d'enveloppe a une maniere de liqueur congelée, & aux grains ou pepins, qui ſont l'eſſence & la ſubſtance de ce Fruit.

Et au Gland la premiere choſe qui paroît, c'eſt encore une maniere de coquille entre ronde & plate, qui eſt produite ſur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui ſervir de fleur : puis qu'elle n'en a point d'autre ; en effet c'eſt du milieu de cette coquille que ſort peu de jours aprés ce Fruit, qu'on prétend avoir été

été la nourriture des premiers hommes.

Et comme chaque Arbre eſt compoſé de pluſieurs branches, les unes fortes & les autres foibles, ſi on regarde à quel endroit ſe forment regulierement la plûpart des fruits, on trouve que d'ordinaire ce n'eſt point ſur les groſſes branches, mais au contraire ſur les foibles que la nature prend ſoin de fructifier.

Si toutefois on regarde a quel endroit de la Vigne ſe forment les grappes, & à quel endroit des figuiers ſe forment les figues, on trouve que rarement en vient il ſur les branches foibles, & que communement il s'en fait beaucoup ſur les groſſes, fortes & vigoureuſes; comment faire pour reduire ſous une ſeule maxime ce choix de differentes ſituations à faire du fruit.

Si on regarde la maniere dont les arbres s'allongent, tant par leurs tiges que par leurs branches; on trouve que durant la grande action de la ſeve, c'eſt à dire au Printemps & en Eſté, ce qui eſt extremité dans un premier moment, ne l'eſt pas a l'autre moment qui le ſuit, la ſeve qui monte inceſſamment a formé de nouveau bois, auſſi bien que de nouvelles feüilles par deſſus cette extremité precedente; & à ſon tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle ſeve le même traitement qu'il avoit fait luy même à l'extremité du bois precedent.

Si en même temps on regarde aux Artichaux, aux Aſperges; aux grappes de Raiſins, à toutes les feüilles & tous les fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la plûpart des fleurs, on trouve que ce qui eſt une fois extremité, demeure toûjours extremité, en ſorte que leur augmentation ſe fait par dedans & nullement par dehors, comme il ſe fait à l'extremité de l'allongement des branches d'Arbres, l'Aſperge, l'Artichaut, la Tulipe, & la plûpart des fleurs paroiſſent ſortir toutes entieres du cœur de la plante; mais veritablement petites, & croiſſent enſuite interieurement par le ſecours d'une nouvelle nourriture; à voir comme elle s'élevent inſenſiblement de tige, & qu'elles ſont pouſſées en haut par cette nouvelle ſeve, ne ſemble-t-il pas que cela ſe faſſe de la même maniere à peu prés que ce qui eſt dans un tuyau ou dans un canon, qui eſt pouſſé ou chaſſé par la partie baſſe, pour aller ſortir à la partie ſuperieure.

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la delicateſſe des Laitués liées, du Celeri, des Cardons d'Eſpagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces legumes, ſoit avec du fumier ſec, ou des feüilles ſéches, ſoit avec de la terre ou du terreau, en ſorte que le grand air a perdu la liberté de les pouvoir rafaichir & penetrer a ſon ordinaire, ainſi ces parties étouffées n'étant plus immediatement éclairées des rayons du Soleil, ont non ſeulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer & de deſagreable, mais auſſi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette delica-

teſſe que nous ſouhaitons, & ſi d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Aſperges, on trouve que le plus mauvais & le plus dur eſt juſtement tout ce qui étant privé de l'aſpect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne eſt entierement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus delicat eſt la partie qui ſe trouve verte & rougeâtre: choſe a mon ſens aſſez difficile à comprendre & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendriſſe l'une, & endurciſſe l'autre dans le même temps.

Aux Marguerites & Giroflées rouges panachées, la naiſſance eſt blanche pour un temps, & enfin par les rayons du Soleil cette premiere couleur d'enfance vient inſenſiblement à ſe changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes, &c. le beau vif qui les accompagne en naiſſant, les abandonne quand le Soleil les a quelque temps éclairées.

La plûpart des Poires ſont colorées en fleuriſſant, & aprés la fleur, les unes deviennent vertes ou griſes, les autres blanches, ou jaunes, quelques-unes ſur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité, de verts qu'ils étoient, deviennent premierement blancs, & paſſent de là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchiſſent les avant-Pêches, noirciſſent les Meures, rougiſſent d'une couleur éclatante les Ceriſes, les Fraiſes, les Framboiſes, &c. Et d'une couleur de pourpre la plûpart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverſes teintures, tant aux Prunes & aux Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroiſſent ſur la terre: voilà beaucoup de differences bien eſſentielles.

Si on regarde aux feüilles de chaque Plante, communement on ne trouve qu'une feuille à chaque queuë, & ces feuilles ſont attachées aux branches par petits étages, comme par degrez éloignez les uns des autres en forme d'échiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queues chargées, l'une de trois, cinq & ſept feüilles, comme le Sureau, le Noyer, le Roſier, les autres de ſept, neuf, onze, comme le Frêne; quelques-unes en ont même juſques au nombre de dix-ſept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toûjours par nombre impair, & pour lors quand il ſe trouve une ſi grande quantité de feüilles ſur une ſeule queuë, bien loin d'eſtre par degrez en forme d'echiquier, comme nous avons dit cy-deſſus, elles naiſſent diametralement oppoſées l'une à l'autre.

Aux Meuriers nous voyons au mois de May, que de chaque œil ou bouton des branches de l'année precedente il ſort quelquefois quatre & cinq Meures, & même par fois il en ſort une branche plus ou moins longue ſelon l'abondance de ſeve qui parvient a ce bouton.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Aux Figuiers du nombril de chaque feüille pouſſée depuis le Printemps juſqu'a la my-Juin, qui eſt à peu pres le temps du Solſtice, & par conſequent du redoublement de ſeve dans nos Plantes, il en ſort pour lors regulierement une Figue pour l'Automne, & c'eſt ce que nous appellons les ſecondes Figues, dont le nombre ne paſſe guéres en ces Climats cy celui de cinq ou de ſix, ou de ſept au plus ſur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche, car chaque branche n'a pas cet avantage d'eſtre bonne : les foibles ne l'ont pas, ny les gros rejettons nouveaux du pied, ny toutes les branches ſorties de la taille faite ſur le vieux bois, ny même les groſſes branches qui naiſſent en faux bois du corps de l'Arbre, ſi bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naiſſent raiſonnablement groſſes, & ſuivant l'ordre naturel, dans lequel ſont produites les branches en toute ſorte d'Arbres, ainſi que nous l'avons cy devant expliqué.

Les Figues qu'on appelle de la premiere ſeve, naiſſent à la my-Avril, & naiſſent tout d'un coup aſſez groſſes devant qu'il paroiſſe encore aucune feüille ; elles naiſſent de l'ancien nombril de la queue de certaines feüilles de l'année precedente, c'eſt a-dire d'auprés l'endroit où étoient les feüilles, qui l'Eſté precedent avoient été pouſſées, & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues ſecondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la premiere ſeve, ſont d'ordinaire aſſeurées de meurir à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Aouſt, s'il ne ſurvient point de fraicheurs qui les faſſent tomber, & ſi pendant ces mois de chaleur elles ne ſont point gâtées, ou par trop de pluye, ou par des ardeurs extraordinaires ; mais pour les ſecondes nous ne devons eſperer de voir meurir que celles qui étant nées des la my Juin ſe trouvent preſque en groſſeur devant la fin de Juillet, & encore faut-il que ce ſoit dans un terroir aſſez chaud & ſec, & que l'Automne ſoit accompagnée de chaleur, & par conſequent exempte de gelées & de pluyes froides, comme nous l'avons eu l'année 1670. & 1676.

Ce n'eſt pas ſeulement les Figues, qui naiſſent du nombril des feüilles, c'eſt une condition qui leur eſt commune avec la plûpart des autres Fruits, & meme au Gland & au Jaſſemin ; mais le Raiſin naiſt a l'oppoſite, & de l'autre côte de la feüille, ce qui paroiſt une choſe tres-ſinguliere, & encore plus, de ce qu'a la plûpart des Vignes il ne ſort d'ordinaire qu'au trois, quatre & cinquiéme nœud d'en bas de la branche ; au lieu que tous les autres fruits naiſſent dans toute l'étenduë de la branche, que nous appellons branche à fruit, & naiſſent même plûtôt vers ſon extremité, que dans ſon commencement.

Les Coignaſſiers font leur fruit de la même maniere que les Framboiſiers, Azerolhers & Grenadiers font le leur, c'eſt-a-dire à l'extremité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois

de Mars & d'Avril ; & cependant les Poiriers greffez sur Coignassier ne font du fruit que sur les branches produites un an auparavant.

La plus grande abondance de seve comme nous avons souvent dit, monte communement a toutes les Plantes entre le bois & l'écorce, & peut être aussi en monte-t-il quelque peu au travers du bois, mais a la Vigne, qui, pour ainsi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déja dit, monte absolument au travers du bois.

La grosseur des Fruits se fait par la nourriture, c'est à dire par la seve, qui au sortir de la branche coulant par le canal de la queuë, parvient au dedans de ce fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaissit enfin conformement a la nature de chacun : la grosseur du bois, & de chaque tige se fait apparemment de la même maniere.

L'ordre de la production des fruits est, que communement les plus beaux soient à l'extremité des branches, & sur tout de celles qui sont foibles & qu'il ne s'en fasse qu'une fois chaque année aux endroits qui peuvent fructifier, mais la nature pratique le contraire pour les Figues, car premierement elle en produit deux fois par an, en second lieu elles ne les produit guéres que sur les grosses branches, ensorte que particulierement pour l'Automne elle n'en fait que sur les Arbres qui ont assez de vigueur ; & en troisiéme lieu elle place les premieres & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extremité, & les autres a proportion qu'elles en sont plus ou moins éloignées : aussi communement est-ce le même ordre qu'elles suivent en meurissant.

La maniere dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ces productions, tellement que sans avoir ny tige ny branches, il se sert de ses feuilles pour se multiplier & s'accroître, n'est pas a mon sens la moins étonnante de toutes celles que nous admirons tous les jours.

Regulierement toutes nos Plantes fleurissent assez long-temps devant que de faire & de perfectionner leurs graines, le Pourpier toutefois fait la sienne, sans avoir presque aucunement fleuri ; dés que le pied est assez gros, il s'éleve un peu en differentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & tout ce semble détachée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans plusieurs petites coques, & enfin meurissant il la noircit & endurcit, pour lors les coques s'ouvrans elles nous font voir ce petit tresor, qu'elles avoient si soigneusement caché.

Les Fleurs des fruits ont entre elles de grandes differences de couleurs ; les Poiriers, Abricotiers, Cerisiers, Orangers fleurissent blanc, les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers orangé, les Pêchers violet clair ; & parmi toutes ces Fleurs, il y en a de doubles & de simples, il y en a de grandes, de mediocres, & de petites.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

La Dentelure que la nature a, pour ainsi dire, pris plaisir de faire autour des feuilles de la plûpart des vegetaux, & laquelle estant si differemment taillée dans chaque espèce, doit avoir donné lieu aux hommes premierement d'en faire, & ensuite d'en faire de tant de façons, & de tant de manieres, cette Dentelure, dis-je, merite bien de trouver quelque place parmy nos meditations.

Ce qui se passe à l'egard de nos Oignons de Tulipes, paroît devoir mettre toute la Philosophie à bout : au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacune il en sort au mois de Mars suivant, une tige chargée de sa fleur, jusques-là rien d'extraordinaire, il en est de même aux Couronnes Imperialles, aux Jacinthes, Tubereuses, Jonquilles, &c. Mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon, ce qui ne se fait point aux autres Plantes : comment comprendre ce changement de place, l'Oignon se refaisoit-il tout de nouveau, ou se montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtez de cet Oignon, &c. En verité c'est icy un mystere de vegetation, qui ne peut être regardé avec assez d'étonnement & de confusion.

Ce recueil d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois icy rapporter tant d'autres que j'ay faites dans nos vegetaux ; c'est assez ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une determination particuliere, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa maniere d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur & la grosseur de son Fruit, pour la figure, grosseur, & couleur de sa graine, pour la difference de ses feüilles & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre où se fait le fruit & la graine, &c.

Et que comme j'ay dit plusieurs fois, il soit tres-difficile d'expliquer toutes ces differentes singularitez par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnez, qui viennent à les penetrer.

Je n'en diray pas davantage pour le present, & finiray aprés avoir seulement expliqué quelques reflexions qu'il m'est autrefois arrivé de faire sur la pretendue circulation de seve dans les Plantes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XVIII.

Reflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve.

COmme je suis persuadé, que premierement dans les vegetaux il se fait au Printemps une rarefaction certaine, qui commence le premier mouvement de la vegetation; & qu'en second lieu il y a dans chaque Plante un principe de vie, qui étant un agent necessaire & forcé, soûtient les premiers effets de la rarefaction, ainsi que j'ay cy-devant expliqué: le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre; dés qu'on a monté le peson, on donne un petit branle à la Pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit: Or il ne me paroist guéres possible de marier cette circulation avec l'action des racines que nous voyons se grossir & s'allonger elles-mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voicy mes difficultez.

C'est que premierement je ne puis m'imaginer quand commence cette circulation, ny en quel endroit elle commence; en second lieu je ne vois, ny sa necessité, ny son utilité: en troisiéme lieu, supposé qu'il y en eût, je ne sçay s'il faut dire qu'il n'y en a qu'une generale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

A l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation; il faudroit necessairement qu'elle ne commençât que dans le moment que les racines commencent d'agir, & que ce fût, par ces racines qu'elle commençât, ainsi il y auroit un temps où il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toûjours & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour la purification du sang, que l'on pretend devoir être au hazard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpetuel: il faudroit conclure de là, que la seve dans les Plantes se corrompoit pareillement, d'abord qu'elle cesseroit de circuler, & qu'ainsi on verroit perir tous les Arbres d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour être empêchée par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre, & qu'à plus forte raison les branches separées de l'Arbre qui les a produites, periroient sur le champ, tout de même que les membres d'un animal perissent d'abord qu'ils sont separez de cet animal, cependant rien n'est plus contraire à l'experience de tous les plans, & de toutes les greffes, qu'on envoye si souvent & si heureusement dans les pays eloignez, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourvû que la chaleur ne les altere pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût veritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commencent

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

d'agit : par où fauvera-t-on la production des branches qui ſe font au Printemps indepandamment des racines ? Or on ne peut douter qu'il ne s'en faſſe, puis que beaucoup d'Arbres nouveaux plantez en font au Printemps, ſans qu'ils ayent produit aucunes racines ; & puiſque la plûpart des Arbres arrachez en Hyver, & laiſſez ſur la terre, & même la plûparr des branches coupees en ce temps-là, & miſes par une de leurs extremitez dans la terre, pouſſent de petits jets au renouveau, ſans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin comment expliquer cette circulation, quand les Amandes des Noyaux, ou les graines ordinaires germent dans la terre, & qu'il en ſort pendant quelques jours une racine qui s'allonge en deſcendant, ſans qu'il paroiſſe aucune production qui monte, quand vers le mois d'Aouſt l'Oignon d'Imperialle ſans être enterré, pouſſe tout de même ſes racines, & ne pouſſe point de tige; quand les autres Oignons pouſſent leur tige en Automne & au Printemps, & ne pouſſent point de racines, quand les Tulipes, les Tubereuſes, & particulierement les Aſperges montent ; en ſorte que ce qui a d'abord paru extremité le demeure toûjours, & ainſi la partie monte toute entiere de bas en haut, quand les branches à l'extremité de celle qui a eſté occupée ou pincée, ſont produites avec cette difference de groſſeur & de longueur que nous avons cy devant expliquée, en ſorte qu'il s'y fait une diſtribution de ſeve fort inégale, quand ſur les branches foibles les boutons à fruit ſe forment ſeulement a l'extremité, & ſur les groſſes ſe forment ſeulement au bas : il me ſemble qu'il eſt bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples, & dans un nombre infini d'autres tous ſemblables que je pourrois icy alleguer,

Or ſi on peut aſſez bien prouver qu'en quelques plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas abſolument conclure, qu'il n'y a nulle raiſon pour en admettre dans les autres.

Joint que pour faire voir l'impoſſibilité de la circulation, il eſt vray de dire, qu'elle ſuppoſeroit en chaque branche trois chemins diſtincts & ſeparez : deux pour l'aller & le revenir de la ſeve imparfaite, & un troiſiéme pour le retour de la parfaite, ſçavoir le premier pour la premiere route, l'autre pour ſervir de paſſage au retour, & la troiſiéme pour conduire la ſeve parfaite a l'endroit où elle devroit demeurer : je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour deſcendre, parce que ſouvent les extremitez des branches ſont pendantes, & regulierement celles des fruits le ſont toûjours ; a parler auſſi proprement, on ne pourroit pas dire que la ſeve monte, quand en effet elle deſcend ; mais je dis ſimplement qu'il faudroit pluſieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande, comment par exemple on pourroit trouver ces trois chemins dans une queue de Ceriſe ; comment cette ſeve qui

auroit son premier mouvement pour monter aux extremitez, d'où elle devroit descendre aussi tôt vers les racines : comment, dis-je, elle seroit déterminée à descendre vers ce Fruit qui pend, & de la determiner jusqu'à l'endroit où elle avoit quitté la route qui la conduisoit en haut, pour prendre aussi tost ce chemin qui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu, où sa destinée de fruit & de feüilles la doit porter.

Je demande encore s'il ne se fait point de circulation pour le fruit, aussi bien que pour le bois, & cela étant, ces deux seves au retour ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui sera une grande multiplication de chemins,) ou bien se mêlent-elles ensemble, & cela fera une confusion malheureuse de deux seves, dont on veut que l'une soit beaucoup plus épurée, & plus excellente que l'autre

Voilà, ce me semble, bien des allées & des venues, dont la nature, qui est si simple dans ses operations, ne s'accommode guéres volontiers : pourquoy la seve n'acquereroit elle pas tout d'un coup sa perfection au moment que les racines l'ont attirée : tout de même que l'air est tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumiere du Soleil où des flambeaux vient a se presenter ; de plus supposé que la circulation dût être necessaire pour perfectionner la seve, je demande où est ce que s'acquiert cette perfection, ce ne peut pas être a la premiere entrée des racines, puis qu'on veut qu'elle y soit comme indigeste, ce ne peut pas être aux extremitez des branches & des Fruits, puis qu'elle ne s'y arreste pas ayant encore deux voyages à faire, car si elle s'y arrêtoit, il s'ensuivroit qu'elle seroit parfaite, & que par consequent il seroit inutile de retourner a sa premiere source : ce ne peut pas être aussi à la seconde visite qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit seurement ; car comme il est indifferent à la seve parfaite d'être employée a faire les racines ou la tige, les branches, ou les feüilles ou les fruits, elle seroit fixée au premier endroit où elle se trouveroit accompagnée des degrez de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extremité où la seve devoit venir, eût été retranchée, comment se feroit la communication des chemins de l'un a l'autre, & ce que deviendroit la seve, qui seroit preparée pour être Fruit, en cas qu'elle fût arrêtée à my chemin, en sorte qu'elle ne pût plus remplir sa destinée.

Il est donc vray, que cette doctrine de circulation entraine necessairement une grande suite d'embarras, que nous pouvons ce me semble heureusement sauver, en disant que ce principe de vie qui fait tout agir, quand la chaleur du Soleil luy en a donné l'impression, donne d'abord, & en entrant à cette eau, qui a été attirée, une qualité de seve parfaite, qui cependant de soy est

indifferente

indifferente à devenir Fruit, feüille, ou bois, & que comme cette seve a les degrez de la rarefaction, qui luy conviennent, elle se trouve legere, & propre a s'elever vers toutes les extremitez, que si elle est tres-abondante, elle fait par tout beaucoup de bois & de feüilles, & le tout grand & materiel a proportion de son abondance; que si elle est en tres-petite quantité, elle fait des fleurs presque par tout, & assez de fruits ensuite, mais veritablement elle les fait icy de petite taille; que si enfin elle est mediocre en de certains endroits, comme sur les branches foibles, & au bas des branches fortes, elle y fait premierement des boutons à fruit, & enfin de beaux fruits.

Mais pour pouvoir comprendre & expliquer cette belle distribution de seve vers toutes les parties dont l'Arbre est composé, soit pour commencer chacune, & la continuer autant qu'il lui convient, soit pour la déterminer à sa juste grandeur, il semble que la nature s'y soit formellement opposée, comme si elle avoit pris soin de se couvrir d'un voile obscur, pour n'être apperçûe dans le temps qu'elle produit & qu'elle engendre, tellement que nos lumieres ordinaires ne sçauroient penetrer jusques dans le secret mysterieux de cette vegetation.

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de sang; les vaisseaux, aussi-bien que tout le corps de l'animal y sont parfaits dans toute leur étendue; faos qu'il y faille imaginer un commencement & une fin, ainsi ils contiennent fort bien le sang & les esprits, pour les empêcher de sortir par aucune extremité; mais dans nos Arbres qui s'allongent sans cesse par dehors, il faut supposer que les vaisseaux sont ouverts par leurs extremitez, & qu'ils s'allongent incessamment par la, tout de même que fait la masse entiere de l'Arbre; ainsi nul rapport de vaisseaux d'animal à vaisseau d'Arbre, & par consequent l'induction m'en paroît vitieuse & imparfaite.

La troisiéme difficulté qui reste, pour expliquer si la circulation estant admise il faut dire qu'il n'y en a qu'une generale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant de particulieres, qu'il y a en effet de branches, n'est peut-être pas la moindre de toutes les autres; parce que de n'en admettre qu'une generale, on aura bien de la peine à concevoir la reprise des branches, qui étant plantées de boutures, deviennent en peu de temps des Plantes parfaites; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation veritable, laquelle avoit cessé d'agir au moment qu'il leur estoit arrivé d'estre separées de l'Arbre sur lequel elles avoient esté produites, mais que d'abord ayant esté replantées elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles mêmes, leur circulation avoit aussi commencé à faire son devoir, & qu'ainsi elles étoient parvenuës à se rendre parfaites.

Or si pour l'explication de la bouture on admet des circula-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tions singulieres dans chaque branche, il en faudra neceſſairement admettre pluſieurs dans chacune de ces branches, puis qu'en effet pouvant eſtre diviſées en pluſieurs parties, ſi on remet en terre chacune de ſes parties, avec toutes les conditions neceſſaires, elles reprendront auſſi aiſément que ſi on avoit planté les branches entieres; & cela étant, n'eſt-ce pas ce progrez à l'infini, qui eſt le plus horrible monſtre du raiſonnement? mais quand la branche couchée fait racine a l'endroit de ſa courbeure, & que de là en avant cette partie du dehors qui étoit la plus menuë, devient en peu de temps beaucoup plus groſſe que celle qui tient encore a l'Arbre: ne faudroit il pas dire qu'il s'eſt fait neceſſairement une circulation nouvelle? ſi bien que l'ancienne à fini, ou qu'au moins elle eſt demeurée inutile, joint que je ne puis voir le moyen d'ajuſter toutes ces circulations particulieres avec la generale, pour les faire agir de concert, & par ſubordination quand elles ſont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embarras, & tant d'inconvenients me déterminent ſans doute, à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de ſeve, quoy que j'aye une extrême conſideration pour le merite de ceux qui l'ont imaginée.

CHAPITRE XIX.

Reflexion ſur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties ſuperieures des plantes.

QUelques-uns ont voulu dire, qu'il n'entroit pas ſeulement de la nourriture par le canal, & l'operation qui ſe fait des racines dans la terre, mais qu'il en entroit auſſi du coſté de l'air par les parties ſuperieures de l'Arbre, & fondent leur opinion ſur ce que, ſi pendant l'Eſté on ſerre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en depoüille entierement une partie, celles qui ſont au deſſus du lien, ou au deſſus de l'endroit depoüille, ne laiſſent pas ſouvent de groſſir & de s'allonger.

A quoy je répons, que la premiere vegetation que nous avons vû faire aux Amandes, aux Noyaux, & aux grains ſemez, ne peut abſolument s'accorder avec cette neceſſité de nourriture aerienne, puiſque cette vegetation ſe fait dans les entrailles de la terre, ſans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'eſt guéres poſſible de lier ſi étroitement cette branche dont eſt queſtion, que la ſeve, qui eſt une humeur non ſeulement ſubtile & delicate, mais auſſi violente dans ſon operation, ne trouve quelque paſſage ſous ce lien; & quoy que ſa plus grande abondance doive monter entre le bois &

l'ecorce ; il eſt cependant vray que toûjours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois , & même la nature , qui par la grande averſion qu'elle a pour le vuide , fait des choſes ſi extraordinaires , peut fort bien faire icy , que la ſeve qui eſt arreſtée en chemin , ſoit par ce lien , ſoit par cette grande ecorchure , penetre cependant au travers du bois , pour aller nourrir les parties ſuperieures , qui periroient infailliblement , ſi elles n'étoient promptement ſecourues.

Enfin on pourroit bien encore répondre , que cette enflure , & cet allongement de l'extremité de telles branches , ſont plûtoſt une eſpece d'hydropiſie , qu'une veritable augmentation d'une bonne continuité , puis qu'en effet ces ſortes de parties ſuperieures des branches liées ou depoüillées perdent en fort peu de tems, quand le canal d'en bas n'eſt pas promptement rendu libre pour laiſſer paſſage à la veritable nourriture.

Les grands allongemens qui ſe font des Plantes, dont l'origine ſe trouve fort bas dans la terre , comme par exemple un oignon de Tulipe, ou d'autre fleur.

L'extremité pointuë & piramidale de chaque branche ; la naiſſance de toutes les branches, qui ſont toûjours tournées & determinées a monter, & jamais a deſcendre.

L'origine des branches qui viennent ſur le dos ou coude de celles qu'on a courbées violemment vers la terre ; les faux bois qui naiſſent vers le pied des Arbres quand le haut a eſté mal traité , les extremitez des branches qu'on voit perir pendant que le bas eſt vigoureux , comme auſſi les extremitez des Plantes qui meurent , ou ſe fanent , quand pendant les chaleurs on les a nouvellement remiſes en terre , les greffes en flute , &c. Toutes ces obſervations me paroiſſent entierement contraires a la décente de ſeve qu'on pretend y venir du coſté de l'air , tant au travers de l'écorce , que par les extremitez des branches.

Le gouſt des Fruits qui ſentent le terroir , juſtifie bien auſſi de ſon coſté que la nourriture vient apparemment d'un fond de terre , qui a un tel gouſt , & non pas de l'air qui n'en a aucun ; car ſeurement s'il entroit de la ſeve au travers du bois , il pourroit bien en entrer auſſi au travers de la peau des Fruits , & ainſi la queuë qui paroît être l'unique & veritable canal de la nourriture des Fruits , ſe trouveroit , pour ainſi dire, avoir beaucoup de camarades dans ſa fonction naturelle : c'eſt pourquoy on pourroit bien luy reprocher qu'elle n'eſt pas entierement neceſſaire

Il eſt bien vray que les Arbres ont neceſſairement beſoin d'être entourez d'un air temperé , qui tienne leur écorce aiſée à dilater & a détacher du corps du bois qu'elle couvre , afin de donner paſſage a la ſeve qui vient des racines , mais je ne crois pas pour cela qu'il ſoit vray de dire , qu'il entre de la nourriture par cette écorce , juſques-là même que ſi l'air étoit trop chaud autour

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

d'une tige toute nuë, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midy dans des climats de Zone torride, bien loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie superieure de l'Arbre en periroit infailliblement, & ainsi la seve ne pouvant monter aux parties superieures, creveroit dans le pied, & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques plantes, pretendent prouver cette intromission de seve par les parties d'en haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui sort en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premierement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extremité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extremitez coupées une grande quantité de sources de seve, qui par de petits trous visibles & apparens boüillonne en sortant tout autour de chacune, tant de celle qui a conserve sa situation, que de l'autre qui a été separée de la premiere.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette seve qui monte incessamment, mais aussi un peu de celle qui étant déja montée, & ayant toûjours esté soûtenuë de la nouvelle qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appuy qui luy est ôté par les incisions : c'est ainsi que le jet des eaux jaillissantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision prouvoit suffisamment, il faudroit que toute la seve superieure décendît par une seule ouverture ; tout de même que toute la liqueur superieure d'un vase se perd par le premier trou qui se trouve au dessous d'elle ; mais cependant l'experience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font, tant au dessus, qu'au dessous de la premiere, il en sort toûjours de la seve, mais plus abondamment par la plus basse & moins par la plus haute, & seurement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la premiere.

CHAPITRE XX.

Reflexion sur la conformité de seve, qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feüilles que du fruit.

NOus n'avons guéres de Plantes, qui tout le long de l'Esté facent plus de racines, & par consequent plus de seve que les

Figuiers, ainsi nous pouvons assez seurement faire nos observations & nos raisonnemens en fait de seve sur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier ; elle me paroist entierement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même consistance, tant dans le bois, & la queue des feuilles & du Fruit, que dans le Fruit même quand il est encore tout vert ; car quand il est meur & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette seve blanche, dont il en reçoit si grande quantité devant que de meurir

Et de là on pourroit bien conclure en general, qu'il n'y a pas grande difference de la seve qui fait le Fruit, d'avec celle qui entre dans la composition de toutes les autres parties de l'Arbre, puis qu'en effet elle paroist si semblable au sortir de la queue & à l'entrée du Fruit ; aussi bien s'il etoit vray que la seve qui doit faire le Fruit, eût certains degrez de perfection particuliere qui ne se rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit on que devint cette seve a Fruit, si celui qu'elle devoit faire & nourrir perissoit devant que d'estre en nature, ou devant que d'estre parfait, comme il arrive si ordinairement ; il faut bien qu'elle se mêle avec tout le reste, & qu'elle soit pareillement employée à la production d'autre chose qui ne soit pas fruit.

Voilà pourquoy les Arbres qui n'ont point de fruit font beaucoup plus de bois, que ceux qui en sont chargez ; & voilà encore pourquoy je crois être toûjours bien fondé à soûtenir, que toute la difference consiste au plus & au moins de seve, le peu faisant les fleurs & le fruit, comme le beaucoup fait l'ecorce & les feüilles.

Joint ce que j'ay tant de fois repeté, que le fruit sur les branches foibles se forme à leur extremité, comme sur les branches fortes il se forme vers la partie la plus basse, pour faire voir qu'il s'en forme par tout, & qu'on se trompe grandement, quand pretendant rendre la veritable raison, pourquoy les Fruits sont d'ordinaire sur les branches foibles, & particulierement à leur extremité, on veut dire que cela provient de ce que la seve a neceſſairement besoin de se cuire, & de se perfectionner, ce qu'elle ne sçauroit faire qu'en passant dans une longueur considerable de petits canaux.

Quand bien même cette pensée auroit quelque apparence de bon fondement, comment expliquer la production des grappes de Raisin, des pommes de Coin, des Meures, des Azerolles, des Framboises, &c. qui se forment en même temps que le bois, sur lequel tous les ans la nature nous le vient presenter au Printemps, car en effet par exemple sur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps il en sort autant de nouvelles branches qu'on y a laissé d'anciens yeux, & sur chacune de ces branches nouvelles il en sort des grappes en même temps que ces bran

chés sortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troisiéme, quatriéme & cinquiéme nœud de chacune, & puis la branche continue de s'allonger.

Cela posé pour certain comme il est, je demande comment on peut dire, que la seve faute de cuisson, ou de preparation suffisante a esté imparfaite jusqu'à chacun de ces trois yeux: que-là il s'en est fait de bien assaisonnee, de sorte qu'elle s'est partagée en parfaite & imparfaite: la premiere ayant esté employée d'un costé à faire une grape de Raisin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre a faire des feüilles & des branches; & cependant toûjours du bois, de la moelle & de la peau dans l'intervalle de chacun des nœuds, pour la formation desquels l'une & l'autre seve ont apparemment concouru, enfin aprés cette separation de seve parfaite & imparfaite il se fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois & des feüilles au dessus de ces grapes: tout de bon je ne suis pas encore assez clair voyant là-dedans, pour donner dans ces sentimens subtils & elevez de quelques uns de nos Philosophes modernes.

CHAPITRE XXI.

Reflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la generation des Animaux.

NOus en avons encore, comme j'ay déja dit dans le Traité de la taille, qui font la production des Fruits veulent raisonner de la même maniere que sur la generation des Animaux: les Animaux, disent ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux, n'etans nullement capables de produire quand ils sont infirmes, & ainsi la generation est une action de vigueur dans tout l'ordre de la nature: donc les Arbres qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs Fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par consequent cette generation de Fruits ne peut par être regardee comme une marque de foiblesse: ils ajoûtent aussi, que dans les ouvrages de la nature la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des effets qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont a la verité des propositions & des inductions plausibles & vraisemblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soustenues d'une reputation d'habileté fort etablie, on peut persuader ceux qui ne sçavent pas se deffendre.

Quoy que j'aye une singuliere veneration pour le merite & pour les ouvrages des habiles gens qui raisonnent de la sorte; j'avoüe

toutefois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisement mes maximes, on me fit par exemple avancer celle-cy, que je n'entens pas (l'abondance d'humidite, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feüilles, est un effet de leur force) je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de seve, comme l'abondance des belles branches sans fruits, est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur seve, le terme d'humidité ne me paroist pas fait pour signifier la seve qui est dans l'Arbre : je crois qu'il ne se doit icy prendre, que pour l'humidité de la terre où un Arbre se trouve planté ; ainsi il y a grande difference entre abondance de seve, & abondance d'humidite : on ne voit guéres une abondance de seve dans les Fruitiers, qui ont a leur pied une abondance d'humidité, ils ne manquent guéres de perir, quand leurs racines viennent à estre submergées d'eau, & ne prendroient jamais si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses ; au lieu que d'ordinaire ils font beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourvûs d'un principe de vie vigoureux, & plantez dans une terre bonne & mediocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fournissent à la teste une abondance de seve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidite & de seve, puis que la seve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau qui peut estre au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la generation des Plantes, comme on a jusqu'à present raisonné sur la generation des animaux, est, ce me semble, qu'on a crû que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre la même chose que doit être le petit Animal à l'égard du pere qui l'a engendré ; & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son pere, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entierement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier, qui les ont produites, jusqu'a devoir esperer que cette Poire & cette Cerise arteindroient insensiblement, & par succession de temps leur hauteur, leur grosseur, & leur figure, comme le Lioncean atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir, que sa maniere d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions, & ainsi c'est tout au plus si on peut dire qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est a l'egard de ce même Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'egard de ces mêmes Animaux.

Je ne suis pas assez instruit en Anatomie, pour sçavoir si la matiere seminale des Animaux demande autant de force & de vigueur pour estre formée au dedans du corps, que pour estre utilement

employée à la generation ; mais toûjours me semble t il sçavoir, que personne ne s'apperçoit, ny du temps, ny de la maniere dont elle se forme, non plus que du temps ny de la maniere dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. Et qu'apparemment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens, une partie est employée à former cette semence, & le reste sert a l'augmentation, ou à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se faille jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoûte qu'on seroit extrêmement trompé, si on croyoit comme une verité constante, que chaque fruit fût le fourreau ou l'étuy d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celuy qui l'a produit : la multiplication generale des Arbres ne se fait guéres par les fruits ; & en effet, qui est ce qui a jamais vû un Prunier de Perdrigon, ou un Bigarotier venu de noyau, qui est-ce qui voit un Figuier ou un Meurier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrêtien, ou de Bergamotte venu de pepin : quoy qu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Marronnier du Marron, & ainsi de quelques autres Arbres : la nature a pourvû par d'autres voyes a cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fit, tantôt par des Marcottes & des boutures, tantôt par des rejettons du pied, quelquefois par differentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressotts, dont la nature trouve à propos de se servir pour perpetuer chaque espece, & je viens a soûtenir affirmativement.

Que si aprés avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force, que parce qu'ils ont été nourris dans une Montagne du Midy, & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevez dans une Montagne du Nord : on vouloit ensuite passer de là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des consequences des uns aux autres : il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien differens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guéres de rapport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux cy on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considere simplement l'Arbre en soy tout entier pour s'en pouvoir servir a faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branche, c'est à dire de la grosse d'avec la menuë, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde icy les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la seve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composez, & a l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier, auquel on les peut destiner pour la construction d'un bâtiment : Il importe peu

peu à la nature, qu'un Sapin soit propre à faire un planchet ; ou à ne le pas faire : mais on pourroit dire qu'il luy importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier fasse des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la composition du monde ; & cependant a l'égard de ces Fruits c'est de tout ce qui se passe dans la vegetation la partie qui luy coûte le moins a faire, & qui donne le plus de peine a concevoir au Philosophe.

Et pour confondre en toutes occasions ce grand raisonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une sagesse bien differente de celle qu'elle fait paroître dans la composition & dans la conservation de chaque Animal parfait, comme si elle avoit voulu par la couper entierement chemin a toutes les consequences qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La distribution de la nourriture dans les Animaux parfaits se fait par portions égales dans chacun des membres, qui sont entr'eux une égale symetrie, en sorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ny une des jambes davantage que l'autre : & ainsi du reste : au lieu que dans les Arbres fruitiers la seve s'y distribue par parties extremement inégales ; peu de branches en effet s'y ressemblent parfaitement, il en est de fort grosses, & d'autres fort menues, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux, il va beaucoup de seve dans les premieres, il en va si peu que rien dans les petites, & mediocrement dans les dernieres.

Il arrive aussi quelquefois que de certaines petites branches venant à recevoir plus de seve que l'usage particulier, auquel elles paroissoient destinées n'en demandoit, deviennent en peu de temps d'une grosseur extraordinaire, & que reciproquement quelques unes, aprés avoir esté dans un temps regardées comme grosses par comparaison a d'autres qui l'étoient moins, cessans enfin de recevoir autant de seve que leur premiere grosseur en devoit esperer, deviennent du nombre & de la classe des petites.

On pourroit peut être dire, & même assez à propos, que la seve fait icy la même chose a peu prés, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lict de certaines Rivieres ; ce courant n'est pas toujours regulierement en un même endroit, par exemple dans un temps il se porte tout entier du costé de la rive droite, & comme si s'ennuyant bien tôt aprés de la route qu'il avoit lui même choisie, il prenoit plaisir a changer souvent de place, on le voit au bout de quelques mois, ou se remettre entierement vers la rive opposée, ou s'établir dans le milieu du terrein qui luy est destiné, mais de quelque costé qu'il se laisse aller, ce n'est pas d'ordinaire pour y faire de grands sejours.

Tout de même aussi dans les branches, qui sont le veritable lict de la seve, nous voyons arriver par cy par là, & de temps en temps une maniere d'agrémens capables de surprendre, cette se-

ve n'eſt pas toûjours conſtante a ſuivre les premiers chemins qu'elle avoit pris dans les commencemens, telle année elle fait une eſpéce de debordemens dans une branche foible, qui etant ſur le point de nous donner du Fruit, en perd abſolument toute la diſpoſition, ſi bien que ſe mettant a groſſir & a s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'étte, le temperament, & la qualité de celles qui ne ſont propres qu'a faire du bois, & de là vient qu'elle s'attire auſſi un traitement tout contraire a celuy qu'elle avoit accoûtumé de recevoir.

Telle année auſſi nous voyons arriver, que celle, qui pour ainſi dire, avoit commencé dans ſon enfance a vivre ſur le pied d'une groſſe branche, c'eſt-a-dire d'une branche a bois, changeant tout d'un coup de parti vient a augmenter le nombre des branches à Fruit, parce que le canal qui fournifſoit de quoy la maintenir dans ſa premiere condition, ayant reçû quelque alteration interieure; cette groſſe branche s'eſt trouvée reduite a la portion des petites.

Et ce qui eſt icy de plus admirable, c'eſt que la nature qui dans chaque eſpece d'Animaux parfaits, a ce ſemble un ſeul & unique moule, par le moyen duquel elle leur fait a tous une figure egale, & un air aſſez uniforme dans les uns & dans les autres, ne cherche dans la diſpoſition & la figure de nos Fruitiers, ny ajuſtement, ny ſimetrie, ny égalité, ny reſſemblance: en chaque Animal les yeux & les oreilles, le ventre & les pieds, &c. ſont regulierement placez aux mêmes endroits du corps, ſans qu'il ſoit permis de faire aucune tranſpoſition de membres, a moins que d'en faire des monſtres affreux: mais dans les Arbres Fruitiers on eſt content de la nature, pourveu que l'Arbre faſſe de beau bois, & donne de bons Fruits, que ce ſoit dans le haut, ou dans le bas, ou a droit, ou à gauche, tout cela nous eſt indifferent auſſi bien qu'a la nature; elle a même cette complaiſance pour le Jardinier habile, qu'elle veut bien, pour ainſi dire ſuivre ſes ordres & ſa conduite, & par conſequent prendre telle figure qu'il luy veut donner, juſques-là même qu'elle ſe ſoûmet à produire, ou du bois, ou du fruit, en quelque endroit que ce ſoit de l'Arbre, qu'il trouve bon de luy marquer.

Cultuque frequenti, in quascumque voces artes, haud ſecùs ſequetur. *Virg. Georg.* 2.

Partant, puiſqu'en même temps il eſt indubitable, que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une ſeule partie exterieure quelle qu'elle ſoit, qui ne puiſſe ſervir a la production, & que dans les Animaux il n'y en a qu'une ſeule qui puiſſe ſervir à une fonction ſemblable; y a-t'il apparence de raiſonner entierement d'une même maniere ſur la generation des Arbres, & ſur la generation des Animaux

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de ſeve, où peu de gens, ſe ſont aviſez de décendre, & peut être même ſont-ils aſſez excuſables de ne l'avoir pas fait, parce que des ſciences, & plus brillantes, & plus relevées, ou même des emplois

importans & neceſſaires ne leur ont pû permettre de s'y appliquer, & quoy qu'a tout homme, qui en deux ou trois matieres s'eſt acquis un grand fond d'habileté, il fût bien ſéant, s'il étoit poſſible, d'en avoir autant acquis en toutes celles qui ſont connues, cependant je ne ſçay ſi on ſeroit bien receu a dire, par exemple, qu'un Aſtrologue, qu'un Mathematicien, qu'un Architecte, ne peuvent paſſer pour être d'aſſez habiles gens dans leurs profeſſions, a moins qu'ils ne ſoient conſommez en toutes ſortes de ſciences, ſeroit-il poſſible, que celui qui eſt infiniment éclairé dans ces belles connoiſſances paſſât pour un homme ignorant, parce qu'il ne ſeroit pas parvenu a eſtre bon Jardinier, je ne le ſçaurois croire : car comme on auroit raiſon d'imputer a l'Architecte en qualité d'Architecte, ſi une cheminée fumoit, ſi one chambre n'avoit pas une place commode pour un lict, ſi la ſimetrie n'étoit pas regulierement obſervée dans un Palais, auſſi auroit on ce me ſemble tort de lui imputer comme Architecte, ſi les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agreable, & ne faiſoient pas abondance de beaux & de bons fruits.

Diſons davantage, qu'il y a un nombre infini de curioſitez, qu'on peut appeller inutiles à l'égard de noſtre Jardinier, parce que tous les raiſonnemens du monde ne lui ſçauroient ſervir de rien pour y acquerir de nouvelles lumieres, ainſi par exemple quand on ſçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes, ou la Pierre d'une telle Carriere de S. Leu ont toute la bonté neceſſaire pour la conſtruction & la ſolidité des Statuës & des Bâtimens, pendant que le Marbre & la Pierre de tels & de tels autres endroits ſont connus de tout le monde pour être de mauvais Materiaux ; à quoy ſervira t'il de ſe mettre en peine de vouloir rendre raiſon, d'où vient la bonté de ceux-la, & le defaut ou l'imperfection de ceux-cy, puis qu'on ne ſçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un, & de perpetuer l'autre ? il doit ſuffire de ſçavoir au vray où ſont les bons pour s'attacher uniquement a les choiſir, & où ſont les mauvais pour les rebuter neceſſamment,

En Italie les Sapins du midy ſont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le ſont pas à la bonne heure, l'experience du Pays a donné cette connoiſſance, mais je crois que ſur cela on ſe tromperoit beaucoup, ſi ſans avoir aucun égard a la difference du fond de terre ; ou vouloit dire en general, que ce qui rend ceux cy mauvais, n'eſt abſolument autre choſe, que d'avoir été élevez dans une expoſition du Nord, puiſque les Mairniers d'aujourd'huy ſoûtiennent, que les meilleurs Sapins qu'on puiſſe employer à faire des Maſts, viennent des Regions les plus Septentrionales de la Norvegue, & ſi au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midy ne ſont bons, que parce que la grande chaleur du Soleil eſt ſeule capable de comprimer la matiere dont ils ſont nourris, & par conſequent de ſerrer & d'endurcir fortement leurs

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui sont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas a plomb : comment pourra-t-on appliquer ce raisonnement aux Sapins elevez dans un pays où il gele presque toûjours ? N'est il pas naturel au froid, aussi-bien qu'au chaud de resserrer, d'endurcir, & de fortifier ? Et n'est-il pas vray aussi qu'il vient plus de pluyes par les vents du Midy que par les vents du Nord, & que par consequent ce qui est exposé au Midy est d'ordinaire pour le moins autant humecté que ce qui est exposé au Nord.

Tout de même je dis qu'en vegetation il n'est pas trop assûré de philosopher en general, il est sur tout important d'examiner chaque chose en particulier, & toûjours en veuë d'acquerir, non pas simplement de ces lumieres, qui ne font que repaître une vaine curiosité d'esprit, mais particulierement de celles qui contribuent à donner aux Ouvriers de nouveaux degrez de connoissance & d'habileté : défions-nous des opinions qui ne sont au plus que probables, & qui par consequent ne sçauroient servir à établir des maximes assûrées, deffendons-nous des préventions, qui nous font embrasser avec trop de deference ce qui peut avoir esté avancé par un homme veritablement illustre en certaines matieres particulieres, mais pour avoir voulu trop entreprendre, s'est peut être mêlé mal à propos de dogmatiser sur quelques-unes qu'on pouvoit dire n'être pas son gibier.

Tout le monde sçait, que les Arbres venus en pleine campagne & en lieu sec, ont le bois plus dur que ceux qui sont venus dans les Forests & dans les lieux humides, mais je crois qu'il n'importe guéres que les Arbres de la campagne ayent esté élevez à des expositions du Midy, ou à des expositions du Nord, la pleine campagne dans chaque Climat ne reconnoissant guéres ces differences d'expositions, témoins les Vins de Versenay, qui sont encore meilleurs à l'exposition du Nord, que ceux qui sont venus à l'exposition du Midy, malgré la maxime des anciens Auteurs : quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher de grands raisonnemens pour la maintenir, & pour l'étendre, combien d'heresies n'auroit-il point fait en matiere de Vignobles ?

Auster vites sibi objectas nobilitat, aquilo fœcundat, eligge plus velis, an melius *Crescentius*, *Palladius*

Quoi qu'il soit vray que l'aspect du Soleil soit une des plus precieuses, & des plus importantes conditions pour favoriser les Plantes, cependant si la bonté manque du costé du fond, quelque aspect qu'il y ait, ou du Midi, ou du Levant, nous ne verrons guéres pour cela de productions qui rejoüissent, de là vient cette difference si grande, qui se trouve entre les Vins d'une même coste, quoy que toute entiere elle n'ait qu'une seule & unique exposition, de là vient encore qu'il y a tant de Terres marécageuses qui demeurent inutiles, tant de Plantes qui sont abandonnées sans culture, & tant de grandes Colines qui ne produisent rien. Si les Tuyaux d'Orgues, & les instrumens de Musique ne sont

Quippe solo natura subest. *Virg. Georg.* 2

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

effectivement bons & bien faits, a quoy servira-t'il de les mettre entre les mains de sçavans Musiciens & d'habiles Organistes? L'ame de tous les hommes n'est elle pas d'une égale substance, & d'une égale perfection, d'être dans les uns comme dans les autres: cependant a quoy attribuérons nous cette difference étonnante des grands Ministres, & des grands Philosophes d'avec le Peuple stupide, grossier, brutal & barbare, si ce n'est à la difference du temperament, & des organes.

Il est donc constant, qu'a l'égard des productions de la terre c'est le fond bon ou mauvais que nous devons regarder comme la principale source des differences que nous y remarquons: c'est assez pour nôtre usage & pour nôtre besoin, que nous sçachions seurement que les Arbres des Forests croissent plûtôt en hauteur, & sont aussi plus droits de tige, que ceux qui viennent dans les Buissons; or nous le sçavons si bien que nous n'en pouvons douter, parce que l'experience nous apprend, que naturellement chaque Plante cherche d'être immediatement regardée des rayons du Soleil, & que partant celle qui craint, pour ainsi dire, de se voir étouffer par le voisinage des autres qui l'entourent, semble s'élancer avec impetuosité, pour porter son sommet vers l'endroit où elle aura plus d'air; & comme, s'il m'est permis de parler ainsi, l'instinct de chaque Plante en particulier est à cet égard semblable à l'instinct de chacune de ses voisines, de là vient que toutes ensemble agissans comme à l'envi les unes des autres, elles tâchent d'avoir l'avantage l'une sur l'autre, & ainsi s'allongent toutes également; de maniere que dans les Forests bien épaisses tous les Arbres regulierement y deviennent & plus hauts & plus droits que ceux qui ne viennent pas en de semblables situations, & si les Forests sont trop épaisses les Arbres y parvenans trop tôt à une grande hauteur, n'auront pas eu le temps d'acquerir une grande solidité convenable & suffisante, & par consequent se trouveront foibles, au lieu que les Arbres venus en pleine campagne, & en petite campagne, n'ayans pas eu cet empressement violent de s'élever si tôt en hauteur, ont insensiblement profité de la nourriture qui leur est venue, & qui a été sagement employée, tant à les grossir qu'à les allonger avec une proportion reglée & convenable de leur grosseur avec leur longueur.

Cette experience doit suffire, pour nous apprendre aussi bien qu'aux Charpentiers qu'elles sortes d'Arbres meritent nôtre choix, ou nôtre rebut pour estre propre, ou ne l'estre pas à faire dans nos Bâtimens de bonnes Poutres, & de bonnes Solives.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XXII.

Reflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.

DIsons maintenant ce que nous pensons touchant les décours, & les pleines Lunes, dont nos pauvres Jardiniers paroissent si persuadez.

Ils ne peuvent souffrir que je traite de vision, & peut-être de folie un usage si vieux & si pratique, disent ils, dans tous les sierles, & dans tous les coins du monde : ils pretendent que suivant la doctrine du temps passé tout Vendredy porte decours, & sur tout que le jour du grand Vendredy porte bonheur pour toutes les semences ; en sorte que semant ce jour-là, celles de qui l'on veut avoir bientost du fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. Et aussi semant le même jour celles, qui selon leurs souhaits ne devroient pas montet si tost en graines, par exemple toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laitues, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrestent comme par un profond respect qu'elles tendent au jour qu on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a este semé à d'autres quartiers de Lune vient a rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir, que cette pratique de leurs Peres soit une fausseté grossiere, ny que ç'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur a appris, c'est à sçavoir, que ny les Plans, ny les Greffes, ny la Taille ne reüssissent point a donner bien-tost du Fruit, si on ne les a fait en décours, en sorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces Ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plûtôt du Fruit.

Ils ajoûtent même ces bonnes gens, que ce qui fait que quelque Arbres sont si long temps à donner du Fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantez, ou taillez, ou greffez en Croissant, ou en pleine Lune, & soutiennent que c'est une experience infaillible, & qui ne peut être disputée, a moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux etabli dans le monde.

Pour moy il me semble qu'il n'y a rien de plus erronné, tant pour la chose en soy, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

A l'égard de la chose ; je proteste de bonne foy, que pendant plus de trente ans j'ay eu des applications infinies pour remarquer au vray, si toutes les Lunaisons devoient estre de quelque consideration en Jardinage, afin de suivre exactement un usage que je trouvois etably, s'il me paroissoit bon, mais qu'au bout du com-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pte tout ce que j'en ay appris par mes observations longues & frequentes, exactes & sinceres, a este que ces décours ne sont simplement que de vieux dires de Jardiniers mal-habiles, ils ont crû par là, non seulement mettre a couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même temps ils ont esperé de s'acquerir par ce jargon quelque croyance auprés des honnêtes gens qui n'entendent rien en agriculture.

Il faudroit que j'en fusse venu à un terrible excés d'effronterie & de temerité, si j'avois entrepris d'insulter, & de détruire une maxime aussi ancienne que les siecles mêmes, & soûtenue encore d'un nombre infini de Partisans persuadez & opiniâtres, à moins que je n'eusse mis dans mon party toute l'autorité d'une experience solide, & éloignee de toute sorte de preventions.

Il est vray que j'ay travaillé en critique severe dans toutes les parties du Jardinage, & que me defiant de tout ce que j'ay trouvé établi, tant dans les livres que dans la pratique de nostre temps, j'ay tenté toutes sortes de voyes, soit pour detruire les raisonnemens des Auteurs, soit pour convaincre de fausseté les principes de tous nos Jardiniers, mais ce n'a jamais este qu'avec de bons desseins, & de sages resolutions d'embrasser toûjours la bonne doctrine, & d'exterminer si je pouvois la mauvaise.

J'ay donc suivi ce qui m'a paru bon, & j'ay condamné ce qui m'a paru ne l'être pas, les decours ont esté du nombre des reprouvez, & en effet greffez en quelque temps de la Lune que ce soit, pourvû que vous le fassiez adroitement, & dans les saisons propres pour chaque greffe, & sur des sujets convenables a chaque sorte de Fruit, & qu'enfin le pied soit bon & bien disposé, en sorte qu'il n'ait ny trop de seve, ny trop peu, & qu'il ne soit ny trop fort, ny trop foible, vous reüssirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, sans que vous puissiez vous rien imputer a vous même, en cas que les greffes ayent peri.

Et tout de même semez & plantez toutes sortes de graines, ou de plans en quelque quartier de la Lune que ce soit, je vous réponds d'un succes égal de vos semences & de vos plantes, pourveu que vostre terre soit bonne, bien preparée, que vos Plans, & vos semences ne soient point defectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas, le premier jour de la Lune, comme le dernier sont entierement favorables a cet egard, chacun le peut éprouver par luy même, & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance icy une doctrine fausse, mauvaise, & pour ainsi dire heretique.

Aprés avoir examiné la chose en soy; examinons presentement le raisonnement qu'on en peut faire, comment est-il possible, qu'une influence particuliere d'un quartier de Lune puisse en même temps a l'egard des Plantes concilier deux choses si contraires, & y faire deux effets si diametralement opposez l'un à l'autre, ce

Binium nobis ad culturam dedit natura experientiam & imitationem, antiquissimi agricolæ tentando pleraque constituerunt, libert eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus, & imitari alios & aliter ut faciamus experientiâ remota quædam, sequentes non aliam sed rationem aliquâ. *Varro.*

Numquid in uno, vel altero experimento casu fiat, verum quid certa ratione perumque proveniat, id demum pro certo, & exploratò tenere, di centiùs imperare debemus. *Columella.*

feroit un secret admirable, de faire que la Lune se mît d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle Plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils seroient bien aises qu'elle n'y montât pas, il n'y auroit à la verité rien de si commode dans le Jardinage, mais certainement aussi il n'y a rien de si contraire à la raison & à l'experience; & partant comme j'espere qu'on ne s'amusera plus à ces pleines Lunes & a ces décours, je ne crois pas qu'il soit necessaire de se mettre en peine de les decrier davantage.

Fin des Reflexions sur l'Agriculture.

TRAITE'

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

TRAITÉ
DE LA
CULTURE
DES FLEURS.

DIVISÉ EN DEUX PARTIES.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

AVIS.

CE Traité de la Culture des Fleurs n'eſt point compoſé par M. de la Quintinie ; cét excelent homme qui a pouſſé le Jardinage beaucoup plus loin que pas un de ceux qui s'y ſont appliquez juſqu'à preſent , en faiſant part au Public de ſes découvertes & de ſes Experiences , n'a écrit que ſur la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers , & ſur celle des Orangers. Quoique dans les Préceptes qu'il a donné , il y en ait pluſieurs qui ſe peuvent fort bien appliquer aux Fleurs & à leur Culture , il eſt certain neanmoins que cette ſorte de Jardinage demande pluſieurs choſes particulieres dont il n'a nullement traité. C'eſt ce qui a engagé à mettre au jour ce Traité & à le joindre à l'Ouvrage de M. de la Quintinie, afin qu'il ne manquât rien à la ſatisfaction des Curieux, qui bien ſouvent font leur plaiſir des Fleurs , auſſi-bien que du reſte du Jardinage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN GENERAL.

CHAPITRE PREMIER.

Du Jardinier Fleuriſte, & des qualitez qu'il doit avoir.

UN Jardinier doit être jeune, ſoigneux, diligent, & aſſidu ; il faut qu'il ſache la région & les effets, au moins des quatre vents principaux, pour faire le diſcernement d'une bonne ſituation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui eſt neceſſaire pour former la figure d'un Plan, & compaſſer régulierement les figures d'un parterre.

Il doit auſſi connoître parfaitement toutes ſortes de Fleurs, pour les ſavoir placer dans les endroits qui leur ſont propres.

Pour la pratique de ſa profeſſion, il doit outre ces connoiſſances avoir fait proviſion de tous les outils & de tous les inſtrumens qui ſont à l'uſage du Jardin, ſça-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

voit, une Bêche, une Pelle, une Pioche, une Serpe, un Râteau, une Regle, des Cordeaux, & une Equierre, deux Cribles, un gros pour les oignons, & un fin pour les graines, un Marteau, un Arrosoir, & quelques cloches de verre ou de terre cuite, sans ouverture par le haut, avec lesquelles dans les grandes chaleurs de l'Eté, on couvre quelques plantes delicates, qui craignent la trop grande ardeur du Soleil, le Couteau & la Scie pour enter, & generalement toutes les commoditez requises pour la culture & la propreté du Jardin. Toutes ces choses doivent être serrées dans quelque endroit proche, afin de s'en servir au besoin.

CHAPITRE II.

De la Situation du Jardin Fleuriste.

L'Assiette d'un Jardin doit avoir un peu de penchant, afin que dans les temps de pluye, l'eau se puisse écouler sans croupir.

Son aspect veut être tourné vers l'Orient & à l'abri du vent de Bise, Il faut qu'il soit fermé de muraille, ou du moins entouré d'une forte haye vive.

Faute de puits, il faut y faire une citerne, ou du moins une fosse pour garder l'eau de la pluye, afin d'en arroser les plantes dans les temps qu'elles en auront besoin. Il est bon d'y laisser deux places vuides, l'une à l'ombre, pour y retirer en Eté les pots de fleurs, & les guarantir par là des excessives chaleurs. Et l'autre doit être a l'abri du froid, pour les défendre de la rigueur de l'hyvet.

CHAPITRE III.

De la Figure & du compartiment du Jardin Fleuriste.

UN Jardin doit être quarré, parce qu'outre que cette figure paroît plus spacieuse & qu'elle tient plus de fleurs, elle est encore bien plus facile a faire que les autres.

Le compartiment des planches doit être compassé en sorte que dans chacune, on puisse mettre de plusieurs sortes de fleurs: & il est bon d'en laisser quelques-unes de vuides pour mettre dedans des pots *de Girosflées*, de *Hyacinthes* des Poetes, des *Tubereuses* ou autres fleurs qui ne sont point communes dans la saison.

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buis*, de *Mirthe* & semblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, & bien ajustées, entre lesquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proche de l'entrée & exposées à la premiere curiosité d'un chacun, sont comme les gardes & le lustre des plus précieuses qui sont au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites *d'Aurone*, *de Thym*, *d'Hyssope*, *de Lavande*, ni d'autres semblables plantes, parce qu'elles dessèchent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en sont proches, mais elles doivent être faites de la maniere ci-dessus, avec du marbre, ou au moins avec des bri-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux. Il faut les mettre sur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainsi un trait bien plus delié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par dessus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doigts tout au plus.

CHAPITRE IV.

De la Qualité du Terroir propre aux Fleurs.

COmme il y a deux choses qui produisent les fleurs, sçavoir les racines & les oignons, aussi y a-t'il deux sortes de terroir propres a les faire venir, l'un composé d'une terre grasse & hante, & l'autre d'une terre maigre & legere. C'est une regle generale, que toutes les racines demandent une terre grasse & bien détrempée, qui ait été au moins l'espace de trois ans a s'apprêter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & legere; & celle des Jardins, pourvû qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE V.

Des Fleurs en general, & pour les connoître.

IL faut toûjours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece a part, & particulierement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon, par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*, & entre les racines, les *Renoncules*; parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres.

Les *Tulipes* & les *Anemones* peuvent être placées autour des planches proche des bordures, & les autres fleurs au milieu mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera tres-gaye & tres-agreable a la vûë.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est a dire, s'il faut les planter a l'ombre ou au Soleil; dans une terre ou grasse ou legere, dans des pots plûtôt qu'en pleine terre: Et c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualitez & sa nature.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE VI.

Maximes generales concernant la culture des Fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les Fleurs, quoi qu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon, car comme elles sont differentes entr'elles, aussi leur faut-il donner a chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le temps de travailler au Jardin, la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer a recueillir les graines, la façon de les semer, la Saison de transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le temps d'arracher les plantes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans, & enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent régulierement.

CHAPITRE VII.

Quand il faut travailler au Jardin.

LE temps le plus propre pour travailler au Jardin, c'est à dire semer & de planter les oignons & les racines des fleurs, est depuis l'Equinoxe de Septembre jusques à la fin d'Octobre, parce que les pluyes qui sont alors frequentes, rafraichissent & détrempent la terre, dont la grande secheresse fait mourir les plantes.

CHAPITRE VIII.

Regle qu'il faut tenir pour planter.

SI le Jardinier veut planter regulierement ses fleurs, il doit auparavant tirer sur une carte le dessein & le plan de son Jardin, & a proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui sont figurées sur sa carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a mises en chaque planche.

Voici ce qu'il faut observer dans chaque planche pour bien planter. On creuse la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut delicatement remuer avec une petite Bêche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de briques qui sont autour.

Cela fait, on crible de la terre au dessus de la planche, jusques à ce qu'elle soit revenue a la hauteur, & l'ayant bien unie avec un rotiable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la regle; & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grilles;

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& dans les croisées on met les oignons, quatre doigts sous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins, selon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont. Apres on les recouvre de la même terre, qui s'eleve deux doigts au dessus de l'extremité des bordures, puis on l'égale avec un rouleau. Et si les pluyes & la pesanteur même de la terre la faisoit affaisser, on remplit la profondeur qui s'est faite, avec de la terre criblée, mais qui soit maigre & legere.

Autour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des *Anemones* ou des *Tulipes*: Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures, & balayer les sentiers & les chemins avec un balay de jone, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au Jardin la même difformité que la verole aux petits enfans.

CHAPITRE IX.

Maniere de planter dans des Pots.

LEs pots vernis sont les meilleurs, mais generalement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture; neanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

Si on veut mettre des oignons dans des pots, il faut prendre de la terre maigre & legere passée par un crible, & la faire entrer dans les pots jusques à la hauteur du lict sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au dessous de l'entrée du pot, ou plus ou moins, selon que le requiert la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque pot, & s'il est assez grand pour en tenir davantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece, & les éloigner a quatre doigts du cordon du pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lict étant rangé & applani de la maniere qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au dessus du pot, sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toûjours assez.

Aprés qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer aux rayons du Soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit a l'ombre, mais pourtant aeré: Et si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent a germer; & alors on les arrangera au Soleil & a l'air, dans l'ordre que l'on jugera a propos pour l'embellissement du Jardin. Voyez ci-aprés dans la Seconde partie le traité des Tulipes & des Oeillets.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE X.

Maniere de recueillir les graines.

LEs graines de quelque sorte de plante que ce soit se recüeillent ainsi.

On laisse a la plante une fleur ou deux tout au plus, c'est a dire de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premieres a fleurir, a la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservées étant meure on la recüeille soigneusement, & on la garde pour la semer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle, les graines de *Giroflées*, & d'*Anemones*, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cüeillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midy, parce que ces deux choses-la, plûtôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences, c'est pourquoi si dans ce temps-la le vent n'étoit pas du Midy, ou si par le souffle d'un autre vent l'air se refroidissoit, il faudroit attendre jusques à la pleine Lune suivante.

CHAPITRE XI.

Quand & comment il faut semer.

LA meilleure saison de planter c'est le mois de Mars, & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'est a dire depuis le seize jusqu'au vingt, conformement au proverbe qui dit,

Dans la nouvelle Lune, il faut planter des Fleurs :
Les semer en decours, & par cette observance,
On leur procure l'excellence
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour semer voici la regle qu'il faut suivre ; les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine a lever, doivent être un peu fendues, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & ayant le passage plus libre par dehors, elles germeront aisément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux, qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus, ce qui non seulement sert à les conserver, mais sert encore a les faire venir plus belles & plus variables.

Aprés cette infusion, on les seme dans de bonne terre, mais legere & passée par un crible fin, preparée pour cet effet dans des Pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainsi semées, doivent être recouvertes de terre, de la hauteur d'un

d'un doigt, si elles sont grandes ; ou d'un demi doigt au moins, si elles sont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil se couche, on les arrose à petites goutes doucement au travers d'un balay.

Quand elles sont levees, on les laisse tout le jour au Soleil, & on les moüille de la maniere qui vient d'être dite, sans manquer, tous les soirs, & a proportion qu'elles s'eleveront au dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus mediocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont tendres & plus petites que les autres.

CHAPITRE XII.

Dans quelle Saison il faut transplanter.

ON transplante les fleurs au Printemps & en l'Automne, au mois de Mars & au mois de Septembre.

Cela se fait dans la nouvelle Lune, depuis le dix jusques au quartorze, mais particulierement le douziéme de la Lune, & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, soit dans des pots, ou en pleine terre également.

Il faut en hyver les garantir du froid, en les mettant a couvert en quelque endroit qui soit pourtant aeré ; Et dans l'Eté, il faut les défendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne se transplantent qu'aprés deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & legere, pour leur faire avoir des fleurs a la troisiéme ou a la quatriéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncez & plus éloignez.

CHAPITRE XIII.

L'heure & la Maniere d'arroser les Plantes.

PEndant l'hyver les Plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour lors, il les faut arroser mediocrement, deux ou trois heures aprés Soleil leve, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit geler la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes.

Quand on les arrose en hyver, il faut prendre garde a ne les point moüiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir aprés le Soleil couché & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchauferoit l'eau, & cette eau

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

échaufée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit flétrir & sécher.

Un bon Jardinier doit sçavoir, que quand les Plantes sont encore naissantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes : C'est pourquoi quand elles sont venues a une certaine grandeur il faut plus les arroser qu'auparavant, ce qui veut de la conduire & du soin.

CHAPITRE XIV.

Le temps & la Maniere d'ôter les herbes inutiles.

LA politesse & la propreté d'un Jardin, ne sert pas seulement à contenter la veuë, elle sert encore a donner la vie & la nourriture aux fleurs ; C'est pourquoi on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & en ôter toutes les immondices, mais il faut aussi avoir soin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop séche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit aux racines, qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en pousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop moüillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y est attachée viendroit aussi, ce qui causeroit un grand dommage aux plantes voisines.

Le temps le plus propre pour cela est, quand la terre n'est ni trop seche ni trop humide, mais quand par la mediocrité de l'humidité & de la chaleur, elle est plus relâchée & plus facile a manier, & que les herbes sont assez grandes : il faut avoir soin au même temps de reparer proprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

CHAPITRE XV.

Le Temps & la Maniere de purger un Jardin des Animaux malfaisans.

LEs animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, sont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaises vertes*, les *Ascarides*, les *Fourmis*, les *Souris* & les *Taupes*.

Pour ôter les *Chenilles*, il faut tous les matins secoüer chaque plante avec la main. Alors ces Insectes demi mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit tombent facilement par terre, sur laquelle on les écrase, en mettant le pied dessus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand soin de les chercher soir & matin, & particulierement en temps de pluye, alors ils sortent de terre pour aller à la pâture, ainsi on les trouve & on les ruë aisement.

Pour les *Vers*, il faut suivre la même méthode, parce que c'est aussi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous, & si on les veut faire sortir en d'autre temps, il ne faut que répandre sur les chemins une decoction de graines ou feüilles de chanvre, & aussi tôt on les verra paroître.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Pour les *Pucerons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi pied, au haut de laquelle on met un gaudet le goulet en bas, dans lequel ces petits animaux, qui aiment a être caches, ne manqueront pas de se venir mettre, & ainsi on les tue sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les Pucerons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour faire mourir les *Punaises vertes*, qui mangent les bourons de roses, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Ascarides*, & autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui sont dans des pots, qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un seau où il y a de l'eau, en sorte que le pot puisse tremper a la hauteur de cinq ou six doigts, il faut le laisser la pendant l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi tôt.

Pour les *Fourmis*, il faut prendre un ou plusieurs os, à demi décharnez, & les jetter a terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure, attirez par cet appas, ils accourent a grandes bandes, & quand ces os en sont tous couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau, & réiterant cela plusieurs fois, on les exterminera aisement Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *Souris*, il faut prendre des chats, plus il y en a, & mieux c'est. On les écorche & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recousues & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graisse, & on les met dans les endroits où les souris ont accoutumé d'aller, l'odeur de cette graisse, & la vûe de leurs ennemis les épouvante & leur fait prendre la fuite. On peut encore mettre des *trappes* & des *souricieres* & semer par ci par la une composition de verre broye mêle avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point se servir de poison, ni d'arsenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lorsque l'on voit la terre se soulever, & quelque chose qui y remue, il faut s'en approcher sans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'usage de la vûe, elle a neanmoins l'oreille tres subtile: s'étant ainsi approché, il faut prest-ment renverser une bêchée de terre, par ce que tres souvent avec cette terre, on tire aussi l'animal: Que si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il faudroit en ce cas fichet plusieurs fois la bêche dans cét endroit, afin d'étourdir au moins la Taupe à force de coups.

CHAPITRE XVI.

Le Temps & la Maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines.

IL faut tirer les oignons & les racines tous les trois ans, pour le plus tard.

Le veritable temps de les tirer, c'est depuis le commencement de Juin jusques à la fin d'Aoust.

Alors il s'attachent plus facilement, parce que la terre se trouve sechée par la chaleur du Soleil. Il faut tirer avant les autres ceux qui fleurissent les premiers, comme les *Narcisses* & les *Bassins*.

En creusant pour les tirer il faut observer cette regle ci.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & si par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre auſſi-tôt de la terre bien ſeche & bien aduſte, & la répandre ſur la bleſſure. Cela y eſt excellent.

Quand on a remis les oignons, il ne faut pas laiſſer de repaſſer une ſeconde fois dans le même endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre, & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre apres.

Cette regle eſt pour toutes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits; mais il faut les y laiſſer un ſavec leurs tuniques & pelicules, & les garder dans une loge ou une ſerre chaude & ſeche, où on les laiſſe étendus à terre ou ſur une table l'eſpace de huit jours, aprés quoi il faut les ſerrer dans des paniers, chaque eſpece à part, & les pendre aux ſoliveaux de quelque autre loge tournée au vent de Biſe, qui eſt un air trés-ſalutaire aux oignons, parce qu'il les conſerve en les maintenant toûjours frais.

Il faut ſçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Jonquilles* & ſemblables, pour être mieux conſervés, doivent être enveloppés dans du papier & enfermés dans des boetes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, foüillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font apres l'Equinoxe de Septembre, en obſervant ce qui ſuit.

Ayant creuſé ſoigneuſement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent ſubtilement ce qui s'étoit multiplié, & apres avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en même temps de la même maniere qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié, pour le placer dans un endroit ſeparé.

Les racines ſe doivent tirer de la même maniere que les *Anemônes* & les *Argemones*, qu'il faut lever tous les ans, ſoit qu'elles ſoient dans les pots, ou en pleine terre, parce qu'elles ſont fort ſujettes à pourrir.

Quand elles ſeront ſeches, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les languettes ſuperflues; on les garde comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il faut les ôter de terre dés que les feüilles en ſont ſéchées, & aprés que les racines en auront été eſſorées, on les mettra dans des boetes avec du ſable.

Les autres plantes qui ont une racine perpetuelle, ſe tireront au mois d'Octobre ou de Novembre, & il faut les replanter auſſi tôt.

CHAPITRE XVII.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin Fleuriſte chaque mois de l'année.

EN JANVIER.

Il faut couvrir les plantes qui craignent le froid, avant le mauvais temps, & n'attendre pas que la terre ſoit durcie par la gelée.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Sur les canaux couverts, il faut tenir des souricieres tenduës pour prendre les Rats de Jardins & les mulots qui vont la chercher de quoi paître. L'amorce sera des pois, des amandes, ou des avellaines. On doit preserver des grandes pluyes & des gelees les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semees dans des pots ou dans des caisses.

EN FEVRIER.

IL faut observer les mêmes Articles du mois précedent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couche les plantes jardines a porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce pays comme *Balsamine, Melanzene, ou Pommes d'amour, Datura, Canne d'Inde, Pomme d'Ethyopie, Pomme dorée, Amaranthe ou Passevelours*, ayant soin de les preservet des gelees, les couvrant lorsqu'elles sont levées de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est besoin, comme on a coûtume de faire pour conserver les Melons.

EN MARS.

APrés le dix ou douze du mois, & même plus tard on ôte les couvertures des Plantes.

Il vient quelquefois de grands vents ou de grands hâles qui dessechent la terre, pendant lesquels on ne doit ni semer ni transplanter.

A la mi Mars on peut replanter les plantes fibreuses, comme les *Violettes de Mars Hépatiques, Paquetes*, ou *Marguerites, Primeveres, Ellebores, Camomilles*, & semblables.

En ce même temps on semera sur cooche divers sortes de graines, comme *Oeillets, Giroflées, Basilic, Oeillets d'Inde, Mirjolaine, Phaseol incarnat d'Inde, Merveille du Perou*, ou *Herbe à Suisse, Cresson d'Inde, Soucs double, Volubilis* des trois especes, *Poivre d'Inde, Myrthe, Carouge* ou *Garobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Pour ce qui est des *Oeillets, des Giroflées, Myrthe* & autres plantes qu'on tire de la serre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs.

L'on transplante les Arbrisseaux qui craignent le froid, comme les *Jasmins d'Espagne, Orangers, Myrthe, Laurier Rose & les Cyclamen Automnaux.*

Il vient quelquefois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits; pendant ce temps, il faut soigneusement couvrir les Tulipes pour les preserver, d'autant que ces sortes de gelées causent des taches blanches dans leurs Feüilles, ce qui les fait mourir souvent.

On doit observer la même chose aux Anemones, aux Oreilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de preserver leurs fleurs de ces gelees.

EN AVRIL.

LE commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses specifiées au mois precedent.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On tire de la ſerre toutes les plantes qui craignent le froid, ſi on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroſer ſoigneuſement les *Renoncules* & les *Anemones*, lors que la terre eſt deſſechée, & auſſi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caiſſes.

Il faut préſerver des vents, des pluyes, de la grêle & du Soleil ardent, les *Tulipes panachées les Oreilles d'Ours, les Anemones, les Renoncules*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des paillaſſons ou couvertures toutes prêtes dés le commencement de ce mois.

EN MAY.

ON tranſplante les Cyclamens Automnaux, ſi on les veut changer de place, car autrement cela n'eſt pas neceſſaire.

En ce mois-ci la graine d'*Anemone* ſe trouve meure, il la faut recüeillir & tenir en lieu ſec, juſqu'au temps de la ſemer.

On départ les *Giroflées muſquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

On ſeme diverſes ſortes de graines, de plantes annuelles, pour avoir des fleurs tout le long de l'Eté, comme *Souci double, Thlaſpi de Candie, Muſcipula, Scabieuſe velouttée, Cyanus* de toutes ſortes, *& Penſées* de Jardins.

Les Iris bulbeux fleuriſſent vers la fin de ce mois: lorſqu'ils ſont fleuris, on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainſi en une ſale fraîche, pour les faire durer plus long temps. On les peut auſſi tranſplanter en même temps, les arroſant auſſi tôt qu'ils ſeront replantez.

A la fin de ce mois on commence à deplanter les *Tulipes* plus hâtives, qui ſont deſſechées.

On couvre les autres comme au mois précedent, pour les préſerver des pluyes trop frequentes.

EN JUIN.

ON peut encore ſemer diverſes ſortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs vers l'Automne.

Il faut recüeillir les graines meures comme de *Jacinthes Orientales, Narciſſes, Oreilles d'Ours, Renoncules*, & autres ſemblables, & les garder en lieu ſec, pour les ſemer chacune en ſa ſaiſon.

On déplante les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles ſe trouveront dépoüillées, ou qu'elles ſembleront ſe deſſecher: on les met fort avant en terre, ou en un lieu frais moins avant, les arroſant par le deſſus pour tenir ſeulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncules*, aprés les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

On peut a la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-temps hors de terre & les replanter incontinent, comme *Cyclamens printanniers, Jacinthes Orientales & autres Jacinthes bulbeuſes, Iris, Fritillaires, Hemerocales, Martagons* & autres ſemblables.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

EN JUILLET.

ON peut encore lever les *Cyclamens printanniers* & les plantes bulbeuſes ſpecifiées au mois précedent, pour les tranſplanter auſſi tôt.

La graine de *Cyclamen printannier* ſe trouve meure en ce mois : il la faut recüeillir, & ſemer en même temps dans des pots.

On ente en approche les *Myrtes*, *Jaſmins*, *Orangers*, *Roſiers* & autres pareils arbriſſeaux.

Depuis le commencement de ce mois juſqu'en Septembre, on fait des marcotes d'Oeillets.

EN AOUST.

AU commencement de ce mois on ſeme la graine d'*Anemones*, la couvrant legerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arroſera ſouvent, pour empêcher que la terre ne ſe deſſeche.

On plante auſſi les Anemones ſimples, pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hyver.

C'eſt la ſaiſon pour ſemer les graines de *Narciſſe* & de *Jacinthes Orientales*.

EN SEPTEMBRE.

ON tranſplante *les Myrthes*, *Lauriers-Roſe*, *Jaſmins*, & toutes autres eſpeces d'Arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée, ou toûjours verts, & auſſi toutes ſortes de plantes fibreuſes, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Elleborre*, &c.

Il faut ſemer les graines *d'Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Imperiale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulipe*, *Pied d'alouette*, *Thlaſpi de Candie*, *Pavots*, & generalement les plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gelée.

On plante toute ſorte d'*Anemones*, aprés les premieres pluyes qui viennent dans ce mois, & auſſi les *Renoncules de Tripoli*.

EN OCTOBRE.

ON peut encore planter & ſemer toutes les plantes & les graines ſpecifiées au mois précedent.

Il faut mettre dans la ſerre par un beau temps, ſur la fin de ce mois, les arbriſſeaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Jaſmins*, *Lauriers Roſe* & autres ſemblables, en laiſſant toutes les portes & les fenêtres de la ſerre ouvertes, juſques à ce qu'il y ait lieu de craindre que la gelée y puiſſe entrer, car alors il faut avoir ſoin de les fermer.

EN NOVEMBRE.

IL faut préparer les paillaſſons ou couvertures pour les plantes qui ſont ſujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le temps diſpoſé à la gelée.

On peut planter & ſemer encore les plantes fibreuſes & les graines marquées au moins de Septembre.

Voyez & obſervez les Articles du mois de Janvier. Ce mois eſt la meilleure ſaiſon pour planter les *Tulipes panachées*, principalement dans les petits

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Jardins renfermez de hautes murailles, & qui n'ont gueres de Soleil.

EN DECEMBRE.

IL faut observer les Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoye le Lecteur pour éviter les redites.

CHAPITRE XVIII.

Plantes qui sont sujettes à perir par la gelée.

COmme il y a des Gelées plus âpres les unes que les autres, & qu'ainsi les plantes y resistent plus ou moins, selon qu'elles sont délicates ou robustes, il est à propos d'en faire la distinction, & de les diviser en trois Classes. *Dans la premiere*, seront les plus tendres au froid & qui ont peine à resister même aux premieres gelées. *Dans la seconde*, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. *Dans la troisiéme*, celles qui y resistent encore davantage & qui ne perissent que par de grands hyvers. Ce sont là comme trois degrez de gelées qu'il faudra observer, afin d'en garantir lesdites plantes par des couvertures convenables.

Liste de celles qui craignent le froid au premier degré.

Aloé d'Afrique.
Amaranthe ou Passevelours.
Amaranthus tricolor.
Balsamine mâle.
Basilic.
Canne d'Inde.
Elycrison ou fleur immortelle.
Figuier d'Inde d'Amérique, tres-épineux.
Figuier d'Inde de la grande espece.
Gladiole d'Ethiopie.
Rubarbe arborée.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Nasturnium Indicum.
Narcisse du Japon & autres Narcisses des Indes.
Oeillets d'Inde.
Ornithogalon d'Arabie.
Phaseol incarnat des Indes.
Poivrier d'Inde.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuse, dite Datura.
Sariette d'été.

II. Plantes qui craignent le froid au second degré.

Aloë d'Amérique.
Anemones.
Aron des Indes.
Cyclamen Printanier.
Cyclamen de Verone.
Digitale ferruginée d'Espagne.
Fleurs du Soleil.
Girofliers.
Jacinthe du Perou.
Jasmin d'Espagne.
Jasmin jaune des Indes.
Iris de Suze.
Laurier Rose.
Myrthe.
Narcisse à bouquet du Levant.

Oeillets

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Oëillets.
Orangers.
Phalangium de Crete.
Renoncules de Tripoli doubles & simples.
Renoncules de Portugal.
Soucis doubles.
Violiers doubles de quelque couleur qu'ils soyent.

III. Plantes plus robuſtes qui craignent le froid au troiſiéme degré.

Bellis d'Eſpagne.
Fritillaires de Montagnes.
Geneſt d'Eſpagne a fleurs blanches.
Grenadier a fleur double & autres.
Jacinthe à fleur double & autres.
Jacinthe Orientale Zunbuline.
Iris Bulbeux.
Lychnis ou Jacée blanche double.
Marjolaine.
Matricaire à fleur double.
Pavot épineux.
Plante de la paſſion.
Veronique a fleur double.
Violiers ſimples, car les doubles reſiſtent moins au froid.

CHAPITRE XIX.

En quel Solage ou Aſpect on doit planter les Fleurs.

EN ceci il faut conſiderer quel eſt le naturel de la Plante qu'on veut mettre en terre, ce qui conſiſte en deux choſes. I. Si elle eſt ſujette à la gelée ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table precedente. I I. Si elle aime la terre graſſe & humide, ou maigre & ſeche, ce qu'on apprendra par les deux tables ſuivantes : Et ayant par la reconnu ſa nature, il ſera aiſé de la placer au lieu qui luy ſera le plus propre, par exemple, ſi vous reconnoiſſez qu'elle craigne la gelée, ou qu'elle aime une terre ſéche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin. Au contraire ſi elle ne craint pas l'hyver & qu'elle aime une terre graſſe & humide, vous la mettrez au lieu le plus froid & a l'ombre, comme celui qui conſerve le plus d'humidité pendant les chaleurs de l'été. Toutes les autres plantes ſe pourront placer par tous les autres endroits du Parterre. Ainſi vous leur donnerez le lieu où elles ſe plairont le mieux & où par conſequent elles profiteront davantage.

Plantes qui aiment la terre graſſe & humide.

Anemone de Bois.
Anemone 3 de Mathiole.
Baſſinet double.
Calceolus Mariæ.
Cyclamens Automnaux.
Ellebores.
Fritillaires communs.
Fumeterre Bulbeuſe.
Laureole.
Laurier thym.
Limonium vulgaire.
Marguerites.
Martagons.
Muguet des Bois.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe blanc double.
Narciſſe jaune double à molette d'éperon.
Oreilles d'Ours.
Orobus Panonique.
Penſées jaune & les communes auſſi.
Pervanche.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Thalangium de Virginie.
Primevere de toutes sortes.
Pulsatille
Renoncule bouton d'or.
Renoncule blanche double d'Angleterre.
Satyrions.
Sedum serratum.
Serpentaire à trois feüilles d'Amerique.
Soucy double.
Veronique grande & petite.
Veronique droite.
Violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & sèche.

Abrotane mâle & femelle.
Genest d'Espagne.
Marjolaine.
Rosmarin.

CHAPITRE XX.

Saisons les plus propres pour semer les graines.

LEs graines se peuvent semer en diverses saisons, mais il y en a quelques-unes qu'il faut necessairement semer au Printems, d'autres en Automne seulement, & d'autres en diverses saisons, comme l'on verra cy-aprés. Cela s'entend pour les graines qu'on connoît, car pour les autres qu'on ne connoît pas encore, comme si l'on en recevoit venant de pays étrangers, sans noms, ou qu'elles fussent de plantes à nous inconnues, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en semer l'une en Automne en pleine terre, ou dans des pots, & les deux autres au Printemps; une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin sur couche, comme les semences des plantes qui sont sujettes à la gelée C'est là l'unique moyen de les élever sûrement, car si on les semoit toutes en même tems, & que ce ne fût pas la saison propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendront pas en perfection. Il y a encore d'autres regles generales pour semer des graines qu'on connoît, soit qu'on les ait recüeillies soi même, ou reçues d'ailleurs.

I. Si ce sont des plantes annuelles craignant la gelée, il les faut necessairement semer au printems.

II. Si ce sont des plantes annuelles & qui ne craignent pas le froid, la saison la plus propre c'est l'Automne.

III. Si elles sont produites de plantes vivaces & perennelles, il les faut semer devant que leurs meres plantes, poussent leurs germes, soit qu'elles craignent la gelée ou non.

Graines qu'il faut semer au Printemps en pleine terre ou dans des pots.

Alaternes, en Automne aussi.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en été.
Anagallis Lusitanica.
Belevedere.
Chondrille aux fleurs carnées.
Coquelicot double.
Cyanus de toute couleur.
Laurier-rose.
Laurier-thym.
Lolac.
Marjolaine.
Muscipula.
Nasturtium Indicum, & sur couche aussi.
Oeillets, & sur couche aussi, on les peut semer encore en Eté & en Automne.
Scabieuse.
Soucy double.
Thlaspi de Candie.
Violiers ou Giroffiers si on veut.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Graines qu'il faut semer au Printems sur couche, pour delà être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées.

Amarantke ou Passevelours.
Balsamine mâle.
Basilic.
Canne d'Inde.
Fleur du Soleil.
Geranium triste.
Girofliers, si on veut.
Hedisarum clypeatum.
Melazene.
Nasturtium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre aussi.
Oeillets d'Inde.
Phaseol incarnat des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme epineuse.
Violier ou Girostier, si on veut.

Graines qu'il faut semer en Automne.

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrinon.
Argemones.
Chamæ Iris.
Coquelicoc.
Couronne Imperiale.
Cyanus de toutes sortes.
Cyclamen.
Digitale.
Erygium planum.
Fraxinelle.
Hepatique, si on veut.
Muscipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavot.
Pavot épineux.
Pied d'aloüette de toute sorte.
Scabieuse de montagne.
Thlaspi de Candie.
Tulipes.

CHAPITRE XXI.

Memoire des Saisons auſquelles chaque plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'Année.

EN JANVIER.

Aconit d'hyver.
Anemones simples de toutes couleurs.
Anemone violette a peluche rouge, & les Regates *plantées au commencement de Septembre.*
Cyclamens hyvernaux.
Jacinthe brumales.
Narcisse du Levant à bouquets *de diverses espéces.*
Primeveres simples de diverses couleurs.

EN FEVRIER.

Aconit d'hyver.
Anemones simples.
Anemones à peluches hâtives.
Crocus printannier.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Hepatiques simples.
Iris de Perse.
Leucoion à trois feüilles, ou perce neige.
Leucoion hexaphyllon.
Violiers jaunes a grandes fleurs, *sont quelquefois en fleur en ce mois.*

EN MARS.

Aconit d'hyver.
Anemones de toutes especes.
Chamæ-Iris de toute couleur.
Chalcedoine petite a fleur double.
Cyclamens printaniers.
Crocus printaniers.
Fritillaires.
Hepatiques double & simple.
Iris tubereux.
Jacinthe Zumbulme.
Jacinthes brumeles
Jacinthes étoilées d'Allemagne.
Jacinthes Orientales.
Jonquille simple a grand calice.
Iris de Perse.
Leucoion hexaphyllon.
Leucoion triphyllon.
Narcisse a bouquets de toutes sortes.
Narciss- jaune double commun.
Narcisse jaune double d'Angleterre.
Narcisse jaune simple.
Narciss jaune doré, dit de Tradesque.
Oreille d'Ours hâtif.
Primevere simple de diverses couleurs.
Tulipes precoces.
Trombons d'Espagne, qui est une espece d Jonquille.
Violiers jaunes d Allemagne.

EN AVRIL.

Anemones de toutes sortes.
Chamæ Iris de toutes couleurs.
Couronne Imperiale.
Chevre-feüille.
Cyclamens printaniers.
Fritillaires d toutes especes.
Giroflée simple & double de toutes les especes.
Hepatique double.
Jacinthe ftrilée d'Allemagne.
Jacinths grapues, dites Grapettes.
Jacinthes Orientales tardives.
Jacinthes d'Angleterre.
Jonquille double.
Jonquille reflexe ou renversée.
Iris de Florence.
Marguerites.
Mustari.
Narcisse a bouquet de toutes sortes.
Narciss- jaune doré vulgaire.
Narcisse d Angleterre ; dit Tombron double
Narcisse blanc à calice Orangé.
Narcisse blanc double.
Oreilles d'Ours.
Pensées.
Primeveres.
Pulsatille.
Renoncules de Tripoli.
Tulipes.
Violettes de Mars.

EN MAY.

Anemones 3. de Mathiole.
Ancholies.
Chamæ Iris a feüilles étroites.
Cyanus de toutes couleurs.
Fraxinelles.
Gladioles.
Giroflée de toutes sortes
Geranions de toutes sortes.
Horminum de Crete.
Hemerocalle jaune.
Jacinthe a panache.
Iris bulbeux hâtifs.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Lys Asphodele jaune.
Lys orangé hâtif.
Lychnis dit Jacée double, blanche & rouge.
Marguerites.
Muguet des bois.
Oeillers de montagne.
Oeillets des Poëtes.
Pensées.
Pivoines de toutes sortes.
Phalangium des Alpes.
Renoncules de toutes les especes.
Roses.
Syringa.
Sedum serratum.
Tulipes tardives.
Veronique grande & petite.
Violiers muiques doubles & simples.

EN JUIN.

Antirhinon de toute couleur.
Argemone.
Clematis Panonnica.
Cyanus de toutes les couleurs.
Digitale de toutes especes.
Filipendule.
Grosiée de toutes especes.
Geranion de toutes especes.
Horminum de Crete.
Jacinthe rubereuse des Indes.
Iris bu beux.
Iris maritime.
Iris jaune varié d'Angleterre.
Lychnis double blanche & rouge.
Lychnis alcine-folis.
Martagons.
Nasturtium d'Inde ou capucine.
Oeillets de toutes sortes.
Orangers.
Ornithogalon à Alpi.
Pensées.
Phalangion de Virgine.
Pied d Aloüette hâtif.
Sauge a fleur blanche.
Thlaspi de Candie.
Veronique grande & petite espece.
Viola Pentagonia.

EN JUILLET.

Ambrette ou fleur du grand Seigneur.
Basilic.
Campanelle.
Cyclamen de Veronne.
Cyclamen pourpré odorifierant.
Digitale ferruginée d'Espagne.
Erpigium planum.
Faseol d'Inde nacarat.
Garanium triste & celui de Crete.
Girosiée.
Grenadier à fleur double & simple.
Jacinthe rubereuse des Indes.
Laurier Rose.
Limonium.
Lunaire de Crete.
Lychnis dit Jacée blanche.
Marguerites.
Nasturtium d'Inde.
Oeillers.
Pensees.
Pied d'Aloüette double de toutes couleurs.
Rose Muscade.
Rose d'outremer.
Soucy double.
Thlaspi de Candie.
Veronique grande & petite.
Volubilis a feüilles de mauves.

EN AOUST.

Ambrette.
Asterat eus ou Oculus Christi.
Belevedet.
Campanelle bleuë & blanche.
Canne d Inde.
Clematis de toute espece.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Cyclamen de Vetone.
Cyclamen pourpre odoriferant.
Cyclamen automnal Byzantin.
Elycrisson ou fleur immortelle.
Geranium triste.
Giroflers jaune.
Jasmin d'Espagne.
Jasmin jaune odoriferant des Indes.
Jacinthe tubereuse des Indes.
Laurier Rose.
Limonium de toutes sortes.
Lychnis blanche double.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute sorte.
Nasturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde de toute sorte.
Orangers.
Passevelours.
Pensée jaune de montagne.
Pied d'Alouette de toutes couleurs.
Plante de la Passion.
Phaseole incarnat d'Inde.
Rose Muscade.
Rose d'outremer.
Souci double.
Thlaspi de Candie semé en Mars ou Avril.
Veronique.
Volubilis de toutes especes.

EN SEPTEMBRE.

Amaranthus tricolor.
Ambrette semée au printems.
Anagallis de Portugal.
Antirrhinon de toutes couleurs.
Aster Atticus, ou Oculus Christi.
Basilic.
Belevedet.
Bellis grande d'Espagne.
Canne d'Inde.
Campanelle a fleur blanche.
Colchiques Automnaux.
Cyclamens d'Automne.
Euparorium de Canada.
Fleur du Soleil.
Giroflers.
Gantelée bleue & blanche.
Geranium de Crete.
Geranium triste.
Jasmin d'Espagne.
Jacinthe tubereuse des Indes.
Laurier Rose.
Lychnis blanche double.
Limonium de toutes sortes.
Lys-Narcisse des Indes.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute sorte.
Nasturtium d'Inde.
Narcisse de Portugal automnal.
Oeillets d'Inde de toute sorte.
Orangers.
Passevelours.
Pensée.
Pomme dorée.
Plante de la Passion.
Pomme épineuse.
Phalangion de Virginie.
Phaseole incarnate des Indes.
Renoncule de Portugal double & simple.
Rose Muscade.
Rose de tous les mois.
Souci double.
Thlaspi de Candie semé au Printems.
Veronique se trouve encore en fleur.
Volubilis pourpré.

EN OCTOBRE.

Amaranthe tricolor.
Aster Atticus.
Antirrhinon.
Belevedet.
Canne d'Inde.
Cyclamen d'Automne.
Nasturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Orangers.
Oeillets.
Paſſevelours.
Penſées ſemées en Aouſt.
Pomme dorée.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme epineuſe.
Pomme d'Inde.
Phalangium de Virginie.
Plante de la Paſſion.
Renoncule de Portugal double & ſimple.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer ſemée au Printems.
Souci double.
Veronique ſe trouve encore en fleur.
Violettes ſe trouvent encore en fleur.

EN NOVEMBRE.

Antirrhinon.
Girofliers.
Gantelée.
Marguerites.
Oeillets.
Penſée.
Veronique.
Violette double.
Jaſmin d'Eſpagne.
Roſe Muſcade.
Cyclamen de Perſe hyvernal.
Ellebore noir hâtif.
Anemones ſimples de toute couleur.

EN DECEMBRE.

Anemones ſimples de toutes couleurs, & les peluchées hâtives.
Cyclamen de Perſe hyvernal.
Cyclamen d'hyver commun.
Primevere ſimple.
Souci double.
Oeillets.
Antirrhinon.
Girofliers.

CHAPITRE XXII.

Catalogue des fleurs odoriferantes.

Bouillon blanc. Chevre feüille. Cyclamen Biſantin. Cyclamen de Perſe, de Verone printannier. Datura. Fleurs de la Paſſion. Geranion triſte. Giroflée double & ſimple. Giroflée jaune Jacinthe Orientale. Jacinthe tubereuſe des Indes. Jaſmin d'Eſpagne. Jaſmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la plûpart. Leucoion bulboſum hexaphyllon. Lys blanc Lys Aſphodele. Muguet des bois. Narciſſes pour la plus grande partie. Naſturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillets. Orangers Penſées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & automnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tillot vulgaire. Tymelée. Violettes de Mars. Violier muſqué double.

Explication de quelques termes particuliers concernant la Culture des Fleurs, par ordre Alphabetique.

A

Ajuſter, peigner & refendre l'Oeillet. Quand l'Oeillet eſt entierement épanoüi ſi on voit qu'il ne tourne pas bien les feüilles, ou qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut diſpoſer tellement ſes feüilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavez & ſans ſueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur

sang & pour donner même plus de largeur a la fleur, on pourra plier les extremitez de la coffe, ainsi pliée par ses bouts, on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, *l'ajuster, le peigner, le refendre.*

Amander. Voyez la Quintinie, Explication des termes du Jardinage.

B

Bequiller. V. le même, lettre B.

Blanc. C'est une roüille qui est jaune & quelquefois blanche qui se met sur le pied & sur les feüilles des plantes & les fait mourir.

Bouton, Maître bouton. C'est celui qui fleurit le premier & qui est au plus haut du dard.

Bouture. V. la Quintinie. C'est de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines poussent. V. aussi Furetiere.

Brin. V. la Quintinie.

Brouille. V. le même.

C

Cayeu V. le même.

Chancre. V. Galle.

Chaton C'est ce qui enferme la graine de la Tulipe, &c.

Châtrer. C'est couper des rejettons qui croissent vers le pied.

Châtrer un Oeillet. C'est couper les marcotes, lors qu'elles montent à dard, dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

Clayo. V. la Quintinie.

Cloche. C'est le haut de la fleur, lequel forme comme une espece de calice. On l'appelle vase en calice: mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la cloche de ce Jacinthe est belle. Voyez aussi la Quintinie pour les autres significations de ce mot.

Se cofiner. Il se dit des Oeillets & veut dire que les feüilles se frisent, & qu'au lieu de demeurer étendues, elles se recoquillent & se plissent. Les feüilles de mes Oeillets se recofinent. *Voyez la Quintinie.*

Collet. C'est le haut de la plante; endommager le Collet d'une plante.

Coffe. C'est un petit tuyau dans lequel la graine se forme. Voyez la Quintinie, Furetiere & Richelet.

Couche. V. la Quintinie.

Couleur de soupe de lait. Est un blanc impur.

D

Dard ou montant. Il se dit en parlant de certaines fleurs, & signifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui est au milieu du calice de certaines fleurs, le Dard commence a montrer: Les arrosemens frais & gras font du bien a l'Oeillet, quand il commence de pousser son Dard. Voyez *Richelet & Furetiere.*

Dardille. C'est la queue d'un Oeillet.

Dardiller. Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pousser son Dard. L'Oeillet dardille. V. *Richelet.*

Dentelé. V. la Quintinie.

Déplanter. V. le même.

Déplantoir. V. le même.

E

Ecusson jaune. Les Iris bulbeux à feüilles étroites portent une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écusson jaune.*

Etamine. Se dit parmi les fleuristes, de ces petites parties qui sont dans les Tulipes, dans les Lys, & d'autres fleurs, autour de la graine, suspendues sur de petits filets. *Les Tulipes* les plus estimées, sont celles qui ont le fond bleu *& les étamines* noires: ce mot vient de *estamina*, c'est a dire petits filets. V. *Furetiere.*

Etendarts. Se dit des Iris bulbeux & signifie les trois feüilles superieures qui s'élevent au dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle aussi, *les Voiles.*

F

Fane. Voyez la Quintinie.

Faner, se faner. V. le même.

Fia-

Flamette. Couleur de flamette. C'eſt ce qui eſt d'une couleur qui tire ſur le rouge. V. *Richelet.*

G

Gagner un Oeillet. C'eſt un terme parmi les curieux d'œillets, pour dire que de la ſemence qu'on en a faite, il en eſt venu quelque bel Oeiller nouveau. Voyez *Richelet & la Quintinie.*

Gale ou Chancre. C'eſt une tache qui vient ordinairement ſur les fanes de l'œillet &c. Et gagne peu a peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. V. *la Quintinie.*

Glaiſe, terre glaiſe. Voy la Quintinie.

Godet. Ce mot ſe dit de certaines fleurs, & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narciſſe a le *Godet* jaune, le Jacinthe a le *Godet* incarnat.

H

Hâtif. V. la Quintinie.

Hazard. Par ce mot, on entend une Tulipe &c. qui ſe trouve panachée, qui ne l'etoit point l'année precedente.

L

Langues. Ce mot ſe dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur, les extremités des trois feüilles qui s'enchinent vers la terre, ſe nomment *Mentons.* Les trois qui ſont jointes a celles-ci & dont les extremités ſe relevent en haut, ſe nomment *Langues.*

M

Marcote. V. la Quintinie. Voyés auſſi *Fureliere.*

Marne. Voy. la Quintinie.

Mentons. Voyes cy deſſus, *Langues.*

Montant. Voyés Dard.

N

Navet eſt la racine d'une plante (C'eſt le nave d'un Oeilleton)

O

Oeil. Il ſe dit *de l'Oreille d'Ours.* C'eſt le petit rond du milieu, preſque toûjours jaune ou de couleur de Citron. *L'Oreille d'Ours* eſt agreable quand elle a l'œil grand & bien arrêté.

P

Paillaſſon. Voy. la Quintinie. Voyés auſſi *Fureliere & Richelet.*

Paillettes ou étamines. Voyes étamines. Paillettes noires ou brunes.

Panache V. Quintinie. C'eſt un agreable melange de couleur dans une fleur. (Anemone, Tulipe, Oeiller, qui a un beau panache.

Se parangonner. Se dit des Tulipes, &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée.

Patte. V. la Quintinie.

Planches. Voy. le même.

Plantoir. V. le même.

Platte-bande. C'eſt un morceau de terre aſſez étroit qui regne le long du parterre, où l'on met d'ordinaire des fleurs (une belle platte-bande.)

Pucceron. Voy. la Quintinie.

Pur. Voy. le même.

Sable noir, c'eſt le ſable noir gras qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies, dans les lieux voiſins des rivieres & ruiſſeaux.

T

Terre & ſes differences. V. la Quintinie.

Terre legere. C'eſt le terrau de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſaule, la terre jaune, &c.

Terrot ou terrau. V la Quintinie, c'eſt un vieux fumier & bien pourri mêlé avec de la terre.

Tulipe parangonnée, c'eſt à dire qui revient tous les ans nettement panachée.

V

Voiles. Voyés Etendarts.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

DE LA CULTURE DES FLEURS.
SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ache Royale.

L'Ache qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la servoit anciennement sur la table des Princes, est de deux façons, l'une *jaune* & l'autre *blanche*: Toutes les deux dans l'extrémité de leur tige, forment un grand panache rempli de fleurs semblables à celles du Lylas. Elles fleurissent dans le Printems & sentent fort bon.

L'Ache demande mediocrement de Soleil avec une terre grasse & humide: Les racines sont quant à la premiere espece rougeâtres, & en forme de glans, & quant à la seconde, toutes blanches: elles se plantent de la profondeur de trois doigts à un demi pied de distance: on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

CHAPITRE II.

De l'Amaranthe.

L'Amaranthe fait une fleur semblable à un panache teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient long-temps sans rien perdre de sa couleur, même en la mettant secher au four elle se garde pour l'hyver, auquel temps la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'eclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Aoust, jusqu'à la fin de l'Automne.

Les *Amaranthes*, particulierement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle Lune s'il se peut: mais aprés qu'elles auront deux pouces de haut, & quatre ou cinq feuilles, il faut les faire au grand air, en élevant lesdites cloches sur des fourchettes, & lorsque les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus les *Amaranthes*, & les remettrez sur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines: & quand les *Amaranthes* seront bien fortes, & que le doux temps sera venu, c'est à dire environ fin de May, ou commencement de Juin, vous les planterez où vous voudrez avec leur motte & par un temps de pluye, s'il se peut, c'est une fleur extrêmement delicate à elever dans les pays froids.

Voila la maniere de gouverner les belles Amaranthes quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est à dire dés le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les seme en pleine terre bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de May, & en ce cas, elles ne portent qu'au mois d'Aoust.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tous chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre par dessus deux pouces de haut de bon terrain mêlé de sable, & semer les *Amaranthes* dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroser les *Amaranthes*.

Il est bon de les avoir rôt, afin que leur graine ait tout le temps de bien meurir, & de même il faut la laisser dans la serre durant l'hyver sur sa fleur & dans sa paille, quelque seche qu'elle paroisse, jusques a ce que les gelées fortes soient passées, alors vous l'égrainerez si bon vous semble.

Les belles *Amaranthes* sont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de differentes figures a leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied, qui est tout de fleur & en tres-grande quantité, jusques a la grosseur d un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux a trois mois, & est une espece d'immortelle. il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de violettes, de pourprees, de cramoisi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c.

C'est une fleur merveilleuse & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort estimée parmi ceux qui la connoissent bien.

Elle se plaît où il n'y ait pas trop de Soleil, dans une tres-bonne terre, tres-souvent arrosée.

CHAPITRE III.

DES ANEMONES.

Article I.

De la beauté des Anemones.

Les *Anemones* nous sont venuës des Indes. Monsieur Bachelier grand Fleuriste & des plus curieux les en apporta, il y a environ soixante ans.

La fane de l'*Anemone* est si agreable qu'elle en releve la beauté.

Plus elle est frisée plus elle est jolie.

Sa touffe basse & bien garnie fait seule plaisir à voir.

Il y a bien de la délicatesse sur la tige de l'*Anemone* : pour être belle, elle doit être grande a proportion de la grosseur de sa fleur, & la porter sans baisser, trop haute ou trop-basse elle est defectueuse, trop grosse ou trop menue de même.

Le brillant du coloris est toûjours une qualité admirable dans les fleurs ; ainsi dans les *Anemones*, comme dans toutes les autres, les ternes sont à mépriser, ce n'est pas a dire qu'il n'y ait a choisir que des *incarnats*, *des couleurs de feu*, *des blanches* ou d'autres couleurs éclatantes, car il y en a de *bisares* & des *brunes* qui sont merveilleuses, mais il faut qu'elles soient lustrées.

Les *Nuancées* sont rares & précieuses.

Les *Velourées* sont aussi les belles.

Les *Panachées* sont preferables aux pures, pourvû qu'elles ayent les autres qualitez de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle doit être grosse, & pommée; & il faut que la peluche fasse le dôme comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de bequillons.

Les grandes feüilles doivent exceder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand les grandes feüilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut.

Les bequillons doivent aussi etre arrondis par le bout; les pointus sont desagreables.

Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considerable, si elle n'a point d'autre défaut.

Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *Anemone*, dont les bequillons sont fort étroits, elle est detestable, c'est ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Quand le cordon est de plusieurs couleurs differentes de sa peluche, ou des grandes feüilles, l'*Anemone* en est plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain, c'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de pretendre que ce grain muable n'est point la marque fatale a la plante.

Tout grain est une marque infaillible, que quand l'*Anemone* a quelques années, elle se vuide du milieu de la peluche, & ne conserve plus que peu de bequillons.

Ceux qui prisent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la consequence: Il y a tant de difference entre une *Anemone* a grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un Loüis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon est fin & sans grain ne se vuident point.

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone* la premiere ou la seconde annee de sa naissance, la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses panaches, & elle embellit par la suite.

La culotte aide a connoître quand une *Anemone* doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte est la moitié du dessous des grandes feüilles la plus proche de la queue, qui est ordinairement de differente couleur, que le bout des grandes feüilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feüilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feuilles, les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoye, & une autre année les grandes feüilles seront riquetées & les bequillons purs. Ces *Anemones* sont preferables à d'autres, car par leurs mêmes oignons, vous aurez des differences comme si c'etoit d'autres plantes.

ARTICLE II.

Terre propre aux Anemones.

NOus n'avons point eu de curieux jusques à present qui ait pû donner aucune regle sur la terre des *Anemones*, ils se sont presque tous contentez

de la terre naturelle de leurs Jardins avec les amandemens qu'ils ont jugé neceſſaires, où ceux qui ont creu raffiner, en faiſant rapporter de nouvelles terres, ſe ſont trouvez ſi peu ſatisfaits de leurs experiences, qu'ils ne s'en ſont pas vantez.

Il y a des terres plus heureuſes les unes que les autres pour cette plante ; mais il faut toûjours les aider un peu.

On ſçait generalement que l'*Anemone* veut une terre legere, mais on ſçait generalement que l'*Anemone* eſt gourmande, il lui faut de la nourriture, le ſable neanmoins lui plaît fort, il faut donc le fortifier par des terres & terrots convenables & avec des quantités experimentées.

Tous les terrots chauds & gras ſont tres nuiſibles à l'*Anemone*. On pouſſe la plûpart des plantes par ces ſortes de terrots, on a voulu eſſayer a pouſſer celle cy de même & on a tout gâté. La poudrette auſſi bien que le fumier de pigeon y ſont tres funeſtes.

Il ne faut que de trés legers engraiſſemens avec du terrot de fumier de cheval pourri de deux ou trois années, ou avec du terrot des herbes qu'on arrache dans les Jardins, des feüilles d'Arbres, des gouſſes vertes de féves & de pois : Tout cela reduit en terrot fait merveille. Les raclures d'allées bien conſumées s'y peuvent méler & fort a propos.

La meilleure terre ſe compoſe avec cinq hotées de ſable, trois hotées de terre franche, & quatre a cinq hotées de terrot.

On mêle toute cette terre compoſée au commencement d'une Autonne, pour ne s'en ſervir que l'année enſuite au même temps.

Le long de cette année, il la faut faire paſſer quinze ou vingt fois par la claye, & quand on la doit mettre dans la planche, il la faut paſſer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentez pas ſeulement de mettre cette terre compoſée dans vos planches, ſi le fond de la terre de vôtre Jardin n'eſt pas ſablonneux & leger, car s'il étoit de terre forte ou glaiſe, outre qu'il retiendroit trop les pluyes d'Autonne, qui gâtent fort les *Anemones*, les chaleurs du Printems attireroient une vapeur trop groſſiere qui nuiroit a la racine de vos *Anemones* : par conſequent ſi vôtre fond eſt de terre forte, faites creuſer vos planches d'un pied & demi, & rempliſſez en la moitié de terre ſabloneuſe, & l'autre moitié de vôtre terre compoſée pour les *Anemones*.

Si vous faiſiez jetter au fond du creux de vos planches de tres-gros platras recouverts de tripes de fagot, vous feriez beaucoup mieux, & enfin l'egout eſt tres-neceſſaire aux terres où l'on plante des *Anemones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre a ces plantes, elles s'y plaiſent mieux que dans celles qui y ont deja ſervi.

ARTICLE III.

Temps & Maniere de planter les Anemones.

Il y en a qui plantent dés environ la Saint Jean Baptiſte les *Anemones*, qu'ils auront gardées de l'année precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Autonne, pourveu qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amandée, & qu'il les arroſent ſouvent durant les ſechereſſes.

D'autres les plantent plus tard, vers la Saint Remy d'Octobre, pour les

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

avancer de pouſſer, & les conſervent dans la terre durant l'hyver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le temps de planter les *Anemones* eſt de prévoyance. Il faut juger à peu prés, ſi l'Automne ſera plus pluvieuſe ou ſeche.

Heureux celui qui tire juſte. Si l'Automne eſt pluvieuſe, plantez à la mi-Octobre, ſi elle eſt ſeche, plantez a la mi Septembre, a moins que vos terres de fond du Jardin ou chaudes comme les ſables, ou froides comme les terres fortes, ne vous faſſent avancer ou reculer : il faut toûjours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres ſablonneuſes, *l'Anemone* y avance trop.

Liſez ci aprés le commencement du Chapitre de la maniere de planter les Tulipes, vous trouverez les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*, tant pour dreſſer les planches pour leurs meſures, que pour l'arrangement des oignons ſur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être miſes en terre plus avant de trois bons doigts, il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de plantoir, crainte de rompre leurs pattes, & prendre toûjours garde qu'elles ne ſe trouvent à l'endroit des traits croiſez.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourriſſent, plantez pluſieurs oignons dans pluſieurs pots, un oignon ſeulement dans chaque pot.

L'*Anemone* ſort de terre trois ſemaines apres y avoir été miſe, vous voyez bien alors où il en manquera, ne vous impatientez point de gratter juſqu'a l'oignon, ni de voir s'il eſt pourri ou pareſſeux, attendez plûtoſt un grand mois, car en grattant quand l'oignon ſe trouve bon, on caſſe des pouſſans qui ſouvent le font perir. Mais enfin quand il n'y a plus d'eſperance, ôtez vos oignons pourris de leur place, & regarniſſez vos planches de ceux de vos oignons qui ſont dans vos pots qui auront pouſſé, car s'ils n'avoient pas pouſſé, ils pourroient bien être pourris, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de decrire les *Anemones*, comme il ſera parlé des Tulipes cy aprés.

Les bulbes d'*Anemones* ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec.

Si vous plantez des *Anemones* dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la ſaint Jean Baptiſte d'aprés, pourvû qu'ils ſoient bien gouvernez.

Par ce même moyen, vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois du Printemps, de l'Eté & d'une partie de l'Automne ; il n'y a qu'a en planter en tous les mois du Printemps.

ARTICLE IV.

Gouvernement des Anemones depuis qu'elles ſont en terre, juſqu'à la fleur.

IL ſemble en cette plante encore plus qu'en toute autre que la déhcateſſe ſoit annexée a la beauté. Plus vos *Anemones* ſont belles, plus elles ont beſoin de ſoin, elles veulent être arroſees en Automne, lorſqu'il y a de la ſechereſſe, & on leur fait grand plaiſir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas ſe preſſer de les couvrir de paillaſſons aux premieres gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid, mais dans les fortes gelées, couvrez fortement par deſſus vos paillaſſons avec du fumier éteint, & ſelon que

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

la rigueur de l'hyver redouble, redoublez vôtre couverture : vous pouvez manquer en couvrant peu, & vous ne sçauriez trop couvrir.

Qu'on ne neglige pas de decouvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le temps est adoucy & que la gelée est passée, mais de crainte d'être surpris, recouvrez les tous les soirs.

Si le froid recommence, recommencez vos couvertures, & toûjours couvrant & decouvrant, arrapez la fin des gelées. Ne laissez pas dans le milieu de la Lune, lors que le temps clair vous promet encore quelques gelees blanches, de les couvrir la nuit avec des paillassons seulement.

Pour la propreté de vos planches, & même pour conserver les fannes de vos *Anemones*, nettoyez les feüilles pourries, & si elles tiennent au pied, coupez les avec l'ongle, ne soufrez que des feüilles vertes.

Si tôt que les bourons commencent au Printems à venir à vos *Anemones*, car les boutons prematurez avortent ordinairement, arrosez au milieu ou a la fin du mois de Février & couvrez les soirs, & recommencez vos arrosemens au bout de trois ou quatre jours selon la secheresse ou l'humidité : voyez-en les raisons generales ci aprés au Chapitre des Tulipes, mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau, & souvent même dans le temps de leur production.

On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits, c'est à dire sans être repoſée ni échauffée au Soleil.

En Mars, il faut les arroser, quelquefois, en Avril souvent, ce que vous continuerez tant qu'elles soyent en pleine fleur, & quand les fleurs seront bien épanoüies, vous les mettrez a l'ombre & les garderez de la pluye, afin qu'elle durent plus long temps, parce que c'est la pluye qui les gâte & les referme.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du Soleil est extrême, abriez les, ôtez-les par jour trois ou quatre heures du grand chaud, elles en dureront bien plus long temps.

Vous trouverez ci-apres dans le Chapitre des Tulipes, ce qui est recommandé pour les remarques au temps de la fleur, imitez-les, & si l'on vous a donné des *Anemones* sans vous faire leurs portraits, ne manquez pas de les decrire, afin de pouvoir l'année d'aprés arranger vos couleurs, ou plûtôt les disperser pour rendre vôtre planche plus agreable par la varieté. La claire donne du lustre a la brune, & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il seroit malplaisant si vous plantiez au hazard, qu'il se trouvât sept ou huit *Anemones* blanches prés les unes des autres, & de même sept ou huit viollettes & sept ou huit rouges. Décrivez donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

ARTICLE V.

Temps auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.

C'Est le Soleil qui regle le temps auquel on doit déplanter les *Anemones*, il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plûtôt qu'a d'autres, mais la marque sure est, quand la fanne jaunit pour sécher. Il ne faut pas la laisser secher entierement, quand la plante n'a plus de seve, elle s'échauffe dans la terre & est sujette a pourrir par la moindre humidité.

Il faut suivre toûjours, en déplantant, l'ordre de vos memoires, & bien reconnoître vos plantes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Laissez les secher dans une chambre a l'air avant que de les serrer dans leurs boetes : ne les mettez pas pour cela en lieu trop chaud, elles en seront mieux de secher lentement.

Epluchez les ensuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'est pas de l'oignon vif, car il y a souvent au bout de l'Anemone ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui est spongieuse, qui se retressit en séchant & qui aide beaucoup a la pourriture l'année d'aprés quand elle n'est pas bien ôtée, c'est pourquoi ne craignez point, en nettoyant, de couper jusques au vif.

L'Oignon d'Anemone se garde bien une annee ou deux sans être planté, il en fait meme plus grosse fleur : & comme il y a des années pourrissantes, & que malgré tous les soins, les grandes gelées en font beaucoup perir, reservez toûjours au cabinet de quoi vous remonter, la précaution est de consequence en cette rencontre, & il y a eu des Curieux desolez faute d'en avoir.

ARTICLE VI.

Des Graines des Anemones, du temps de les semer, & de leur Culture.

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des simples a cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plûtôt que dans un million d'autres, jointe a une disposition de la terre, necessaire pour la duplicité, réussit heureusement, ou pour remonter plus haut que les causes secondes, cette bonté infinie du souverain Estre qui songe a tout, jusqu'a nos plaisirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un tres-grand nombre de simples.

Il n'est pas inutile a la fleurison des *Anemones* simples, de marquer les fleurs qui ont un tres grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris lustré, satiné, ou velouté. C'est de celles la qu'il faut prendre la graine pour en faire vos semences, & qu'il y a plus de sujet d'esperer d'heureuses productions, que des blanches, des pourpres, & des couleurs ternes.

On ne doit cüeillir cette graine que quand elle quitte la tête de la tige & qu'elle est prête à s'envoler ou a tomber, car alors elle est meure : On la met dans une boete, & on la conserve sechement jusqu'au mois d'Aoust pour la semer.

La façon de cette semence est a remarquer, & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perdues.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée ; si vôtre terre est forte, répandez dessus beaucoup de terrot de fumier de cheval tres-pourri ; si vôtre terre est legere & sablonneuse, mêlez avec vôtre terrot autant de terre franche bien deliée & meure. Couvrez de quatre bons doigts de haut de vôtre amandement la terre que vous voulez semer, donnez aprés un petit labour de côté pour mêler vôtre amandement avec la terre du Jardin, puis avec la fourche a fumier remêlez ensemble, & vôtre terre & vôtre amandement, de sorte que cela s'enfonce environ parmi quatre bons doigts de vôtre terre, unissez le tout au tâteau & ne vous contentez pas de cela ; car la dent du tâteau qui fait son creux nuiroit a la semence, mais prenez une baguette bien unie & la passez legerement sur la terre : abbatez toutes les hauteurs & remplissez les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones*, se tient tellement ensemble, qu'il faut la separer : mettez dans un seau ce que vous avez envie d'en semer,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mer, & jettez dessus du sable fort sec ou de la terre fort delée, maniez & remaniez vos graines jusques a ce qu'elles soient entierement déjointes, autrement elles s'etoufferoient en groſſiſſant, ſi elles ſe tenoient enſemble.

Semes-les fort claires, & quand vous en aurez couvert vôtre terre environ une toiſe de long, crainte que le vent ne la bouleverſe, ſurpoudrez la de terre & terrot mêles enſemble, & ne la couvrez d'abord qu'a demi pour l'arrêter ſeulement, & recommencez a la ſemer comme vous avez fait d abord.

Quand vos ſemences ſont toutes répandues & a demi couvertes, recommencez à les ſurpoudrer encore avec la même terre & terrot juſques à ce qu'elles ſoient couvertes entierement, & que toute cette premiere & ſeconde couverture n'aillent qu'a l'épaiſſeur d'environ un petit doigt.

Uniſſez aprés cela vôtre terre avec vôtre baguette, couvrez-la de grande paille de la ſimple epaiſſeur d'une paille ou deux ſeulement, car le Soleil tue cette graine, tant elle eſt delicate; jettez quelques petites baguettes ſur vôtre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve, & arroſez legerement par deſſus vôtre paille, jettant ailleurs le fond de l'arroſoir, ſi-tôt qu'il ne verſe plus tres-délié, de peur qu'il ne faſſe des creux qui enterreroient trop la graine. Ce premier arroſement doit être grand de cinq a ſix arroſoirs, pour une toiſe de platte bande de trois pieds de large. Continuez à arroſer bien moins pourtant de cinq ou ſix jours en cinq ou ſix jours, quand il ne pleut point: laiſſez vôtre paille quelque quinze ou dix-huit jours, afin que vôtre graine germe deſſous.

Quand vous ne verriez pas vôtre graine germer, car quelquefois elle ne germe qu'au bout de cinq ou ſix ſemaines, ne laiſſez pas d'ôter vôtre paille au bout de quinze ou dix huit jours, & prenez garde que vôtre terre ne ſeche point, mais auſſi reglez vous, car ſi vous l'arroſiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devez faire cette ſemence au mois d'Aouſt, & ſi toutes vos meſures ſont bien priſes & que vous vous gouverniez à propos, pluſieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril enſuite.

Nettoyez ſoigneuſement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naiſſance & les déracinent, quand on les enleve trop fortes

Couvrez bien vos planches de graines pendant les gelées, & les découvrez au temps doux.

Continuez vos nettoyemens & arroſemens le Printemps en ſuite, & lors que vos graines, qui ſont devenues des pois ou de petits oignons, veulent ſecher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience, ou jettez la terre de leurs planches juſques au deſſous des pois dans un crible tres fin de fil d'archal, toute la terre paſſe & les pois demeurent, mettez-les ſecher tout d'un coup en lieu tres ſec avec leurs fannes & leurs racines, en les frottant entre les mains quand elles ſont ſéches Ces fannes & ces racines s'en vont en pouſſiere les pois demeurent nets vous les replantez par planches l'Automne ſuivante, & lors qu'ils fleuriſſent vous parcourez vos planches ce qui peut y avoir de doubles, que vous décrivez quand elles en valent la peine, & que vous devez conſerver avec grand ſoin, parce que ce ſont des eſpeces uniques, que perſonne ne ſauroit avoir ſans vôtre conſentement, les belles fleurs uniques ſont bien d'un plus grand prix que celles qui ſont d une même beauté & qui ſont communiquées.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ARTICLE VII.

Liste des Anemones à peluche.

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feüilles & de la peluche.

Albertine, est de couleur de chair nué d'incarnat, aucuns la nomment *Parangon* ou *Passe scalla*.

Abicante, ses grandes feüilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extremité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *carnee*.

Amarantine, ses grandes feüilles sont d'un rouge blafard, sa peluche d'un Amarante brun, sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

Angelique, est blanche, à peluche gris de lin.

Asiatique, ses grandes feüilles sont blanches mêlées d'incarnadin, sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

Asterie, ou *Astrée*, est blanche mêlée d'incarnat, elle fait grosses fleurs.

Auguſtine, ses grandes feüilles sont blanches mêlées d'incarnat, sa peluche couleur de feu.

Blanche vulgaire, celle-ci est toute blanche, les fleurs en sont petites.

Bleue ou *quasi bleue*, sa fleur en son entrée approche du bleu, par aprés elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

Boulonnoise, ses grandes feüilles sont blanches à fond incarnat, sa peluche entremêlée de blanc, d'incarnat & citron: elle demeure long-temps en fleur, sa peluche est fort bien rangée.

Briotte, a les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnadin, sa peluche toute incarnadine.

La Bury, est d'un blanc sale mêlé d'incarnat, sa peluche est fort étroite.

Candiotte, a les grandes feüilles d'un gris blanchâtre, sur le fond incarnat, sa peluche incarnate bordée de feüille morte verdâtre.

Caſſandre, est toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la Persiquine vulgaire.

Carnea groſſa, est toute de couleur de chair en incarnat, sa peluche assez large: elle a été elevée en Italie.

Cazette ou *Caſſettane*, a les grandes feüilles rouges bordées de couleur de soufre, sa peluche d'un haut rouge de feu.

Celeſtine, a les grandes feüilles blanches, sa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit sur la fin.

Celidée, porte les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat, sa peluche celadon mêlé de couleur de rose.

Clitie, est d'une couleur de chair entre-mêlée d'incarnadin, sa peluche fort bien rangée a la maniere des soucis doubles, & c'est une des plus belles *Anemones* à peluche qu'on puisse voir.

Colombine, est toute d'une couleur, qui retire plus à la fleur de pêcher qu'au Colombin, ainsi elle a été mal nommée, elle est fort vulgaire.

Cord ou *Violet* ou *Cinq Couleurs*, a les grandes feüilles & la peluche rouge, sa fraise ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anemones*) devient de couleur violette tirant sur l'Amaranthe, peu de jours avant qu'elle défleurisse, sa tige ne se soutient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'estime guere.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Cramoisie, est d'un rouge brun velouté, sa peluche fort bien rangée.

Damasine, est incarnate & blanche panachée distinctement; c'est une des plus belles Anemones qu'on puisse voir.

Derisinene, a ses grandes feüilles incarnates mêlées de blanc, sa peluche rougeâtre.

Existée, Persiquine nouvelle & tres-belle.

Extravagante, est ainsi nommée a cause que sa peluche est d'une figure toute extraordinaire, sa couleur étant blanche, rouge & verte.

Gabrielle, ses grandes feüilles sont blanches, sa peluche vette, blanche & incarnate.

Galipoli de Toulouze, est de couleur de feu mêlé de blanc.

Gayetane, ses premieres fleurs sont blanches a peluche pourpre, mais les dernieres deviennent colombines mêlées de fleur de pêcher.

Herissée, ses grandes feüilles sont rouges & quelquefois mêlées de blanc, sa peluche est de couleur de feu.

Incarnadine d'Espagne, celle ci porte le nom de sa couleur qui est tres vive.

Joliverte, est de couleur de chair mêlée de rouge, sa peluche couleur de brique.

Indique, ses grandes feüilles sont couleur de chair mêlées d'incarnat, sa peluche celadon blanchissant mêlée de rouge.

Juliane, a les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat, sa peluche est incarnate.

Limosine, est de même couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc, & lui ressemble assez du reste.

Lionnoise, a les grandes feüilles & la fraise ou cordon verte blanchеâtre à fond colombin, sa peluche colombine, a l'extremité gris.

Mantuane, est de couleur de citron a fond incarnat.

Marguerite de Martelleti, est de couleur flamesc, sa peluche qui ressemble assez bien a une fleur de Marguerite, est souvent entre-mêlée d'une autre peluche, qui vient plus large que la premiere.

Melidore, est de toute couleur de feu, brune à fond blanc.

Merveille de Bretagne, est moitié blanche & moitié cramoisie.

Meteline, est d'un gris sale mêlé de vert & d'incarnat.

Milanoise, est une Persiquine, qui fait de grosses fleurs.

Moresque, est d'un mêlé d'incarnat, sa peluche est étroite.

Morette, est de couleur de chair, la peluche est blanche aux pointes rouges.

Morine, est d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ses grandes feüilles, qu'en sa peluche.

Nantoise, est toute incarnate: elle vient de belle hauteur.

Natolie, est blanche mêlée d'incarnadin, tant en ses grandes feüilles qu'en sa peluche.

Noiron, a les grandes feüilles rouges, sa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

Olinde, a les grandes feüilles violettes, quelquefois bordées de blanc, sa peluche est toute violette.

Orientale, est d'un gris lavandé, tirant sur la couleur d'ardoise, tant en sa peluche qu'en ses grandes feüilles: elle fait de grosses fleurs.

Panne Isabelle, on la nomme ainsi a cause que sa peluche est de couleur Isabelle; ses grandes feüilles sont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher: Il faut noter que celle-ci est sujette a degenerer en sa peluche, laquelle change par fois sa

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

couleur, & devient comme les grandes feüilles

Parisienne, a les grandes feüilles blanches, sa peluche au commencement est couleur de citron pale, qui blanchit aprés.

Parmesane, porte les grandes feüilles blanches à fond rouge, sa peluche couleur de rose incarnat & feüille morte jaunâtre.

Periquine, est toute de couleur de fleur de pêcher, sa peluche bien rangée est fort commune a Paris.

Picarde, nommée par quelques uns *Junon*, est blanche mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en sa peluche qu'en ses grandes feüilles; elle produit de grosses fleurs.

Piedmontoise, ses grandes feüilles & sa peluche sont d'une Isabelle tirant sur l'incarnat.

Provençale, est verte & fleur de pêcher assez belle.

Quadricolor, dite a Paris *Amaranthe régale*, Monsieur Morin en avoit de quatre-espéces.

La premiere porte ses grandes feüilles rouges mêlées de blanc, sa peluche d'un amaranthe brune, & une houpe ou floquette rouge au milieu.

La seconde porte ses grandes feüilles toutes rouges, sa peluche amaranthe brune; sa houpe d'incarnat bordé de blanc.

La troisiéme dite *Belle Françoise*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'un peu de rouge; sa peluche est d'amaranthe brune comme les autres précedentes, sa houpe incarnadine.

La quatriéme, a les grandes feüilles rouges mêlées de blanc, sa peluche amaranthe brune, excepte le milieu qui est incarnat, celle-ci est la plus rare des quatre.

Renonculée, la couleur de celle-cy est toute de peluches larges ne portant de grandes feüilles comme les autres Anemones, elle est de couleur rose séche, tirant au violet.

Regale, est rouge mêlée de blanc, principalement en ses grandes feüilles.

Rouge vulgaire, celle cy est toute rouge, & fort commune.

La saint Carle, est d'un blanc sale & rouge vers le fond: sa peluche est fort déliée.

Sanguine de Martelletti, est toute rouge, sa fleur n'est pas si grande que la rouge vulgaire.

Scalla, a les grandes feüilles d'un blanc sale: sa peluche couleur de feu.

Sermonette, a les grandes feüilles & la peluche couleur de feu entremêlée de chamois.

Gymple, est toute carnée differente toutes fois de la *Carnea grossa*, ci devant décrite.

Syrienne, ses grandes feüilles sont Isabelle pale nué de carné, sa peluche vert-clair, nue aussi de couleur de chair.

Toscane, est d'un rouge blafard mêle quelquefois de feüille morte; elle dure beaucoup plus long temps en sa fleur que beaucoup d'autres.

Tripolitaine, est de couleur de citron blanchissant, s'éleve haut de terre & fait de grosses fleurs.

Turquoise, est blanche à fond incarnat, tant en sa peluche qu'en ses grandes feüilles, elle est tres-tardive à fleurir, & fait ses tiges hautes.

Victorieuse, a ses grandes feüilles couleur de chair, mêlée d'incarnat, sa peluche feüille morte & incarnate.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Violette vulgaire, celle-cy en fleurissant est toute violette, mais aprés elle devient pâle & grisâtre : Les Italiens la nomment *Pavonasso*, les Flamans, *Cul de Tabon.*

CHAPITRE IV.

Des Bassins.

IL y a des Bassins de diverses sortes & de differentes couleurs, car il y en a de blancs, de jaunes, de pâles, de simples, de doubles, de grands, de communs, de hâtifs & de tardifs.

Les grands sont de deux façons, les uns unis, & les autres separez : les unis jettent six feüilles blanches & larges, qui portent l'une sur l'autre avec le gaudet au milieu de la même couleur.

Les separez ont pareillement six feüilles blanches avec un petit gaudet de même couleur, mais elles sont bien plus étroites & plus separées, & ne s'étendent pas si bien que les premieres.

Les Puits, ne different des grands que par la petitesse de leurs fleurs.

Le pale, a les feuilles larges & bien unies, avec un gaudet couleur de citron.

Le jaune, fait une fleur un peu plus petite & a le gaudet un peu plus couvert en couleur.

Le double, est le plus estimé, tant à cause de l'abondance de ses feüilles, que parce qu'il est plus agreable à la vûe, mais comme il est rare, il manque bien souvent à fleurir.

Les Bassins veulent avoir du Soleil, de la terre comme les potagers. Il faut leur donner la profondeur de six doigts, de la distance d'un demi pied. Au bout de trois ans les lever pour en ôter le peuple. Eux & les *Narcisses* veulent être les premiers levez & les premiers replantez.

CHAPITRE V.

Du Bouillon de Constantinople.

IL éleve sa tige à deux pieds de hauteur ou environ, elle est entourée de plusieurs tasses, qui s'etallant & pullulant, jettent quantité de boutons, lesquels étant ouverts forment comme une balle fleurie & ces fleurs qui sont pleines de feüillages rouges, ressemblent a des *Marguerites*. Cette fleur doit être estimée, parce qu'elle dure tres long temps en fleur & durant l'Eté.

Cette plante veut être au Soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. La racine se taille par morceaux, & dans le commencement du Printemps on les met dans des pots a la profondeur de deux doigts & on l'arrose bien, en hyver, on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle est en fleur on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-temps, & les rendre plus belles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE VI.

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.

LEs *Catilinettes* que quelques uns appellent *les Marguerites d'Espagne*, élevent une tige, qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marquetez, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agreables a voir. Elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

CHAPITRE VII.

Des Clochettes.

LEs Clochettes que quelques uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres *Narcisses bâtards d'Espagne*, different non seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles; mais encore en couleur, les unes sont jaunes claires, les autres sont d'un jaune lavé & quelques-unes blanchâtres.

La simple jette six feüilles, au milieu desquelles sort un gaudet, qui est presque de la longueur d'un demi doigt, etroit & rond par le fond, qui s'élargissant a l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne differe de la grande que parce qu'elle est trop petite, luy ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre hors la couleur ne different en rien de la precedente.

Il y a quatre sortes de clochettes doubles, sçavoir trois grandes & une petite. Les grandes different ainsi.

La premiere fait une fleur semblable au Narcisse rosat, bien que le gaudet de celui ci soit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ses feüilles est fort sujette à se dépecer.

La seconde espece fait sortir du fond de son gaudet un bouquet de feüilles assez touffu.

La troisiéme a deux gaudets l'un dans l'autre, ce qui la rend tres-agreable.

La petite espece double ouvre un tour ou deux de feüilles, au milieu desquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feüilles assez plaisantes à voir.

Les Clochettes se doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les potagers. Il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la moitié d'un empan de distance: on les leve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font souvent crever il faut en ce cas, en revétir les boutons avec de petites robes de carte ou autre chose legere, & les arroser doucement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE VIII.

Du Col de Chameau.

LE *Col de Chameau* eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête, & courbe le col comme un chameau. Il eſt autrement appellé, *Narciſſe à la tête longue*, ou *Narciſſe couronné*. Il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double & de blanc pâle.

Le blanc ſimple étend ſix feüilles, du milieu deſquelles s'éleve un gaudet, dont l'extremité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, a cauſe de la plenitude de ſes feüilles & de ſon gaudet doré orné d'une ligne rouge, qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé *le Narciſſe couronné*, car il eſt de tous, pour ſa figure, ſa plenitude, & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Roſe de Nôtre Dame*.

Cette fleur dans toutes ſes trois eſpeces, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil; elle ſe plaît dans un fond de bonne terre graſſe & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de diſtance. Il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir. On les tire tous les trois ans pour en detacher les cayeux.

CHAPITRE IX.

De la Conſoude Royale.

CEtte plante eſt nommée *Trachelio d'Amerique*, & par pluſieurs, *la fleur du Cardinal*: Elle pouſſe ſa tige comme une aſperge, & quelquefois elle ſe diviſe en pluſieurs petites branches, qui ſe chargent d'une infinité de fleurs ſi bien arrangées, qu'elles ſemblent un panache: Elles ſont toutes d'une certaine couleur, qui donne dans le rouge brun, de ſorte que ces fleurs ſemblent être de Velours, elle eſt ſemblable à *l'éperon de Chevalier*, elle eſt ſimple.

Elle aime le grand Soleil, une terre graſſe & détrempée, elle ſe conſerve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts. Quand on l'arroſe on l'oppoſe promptement au Soleil. L'Hyver on la ſerre dans un lieu chaud & aeré. On la leve tous les ans au mois de Fevrier pour en ôter le peuple, que l'on met dans d'autres pots pour en avoir de la race.

CHAPITRE X.

De la Cornette.

LA *Cornette* comme un arbriſſeau a pluſieurs petites branches, qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des *clochettes* doubles, elle eſt violette par les bords & tire au rouge: Elle a une bonne odeur, & comme elle vient de graine, on la reſeme tous les ans.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XI.

De la Couronne Imperiale.

CEtte fleur eſt encore appellee le *Lys Royal*. Elle jette au deſſus de ſa tige, comme une petite touffe de feuilles, qui produit de tres agreables fleurs, qui pouſſent autour de cette verdure & pendant en bas forment une *Couronne*, que l'on appelle *Imperiale*.

Ces fleurs qui reſſemblent à des Lys, bien qu'ils n'ayent pas les bords renverſez & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toûjours dans un nombre égal, parce que quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup. Elles ne ſont pas auſſi toûjours de même couleur, parce que tantôt elles ſont jaunes & tantôt orangées &c. Ce n'eſt pas ſeulement dans la couleur que cette *Couronne* eſt changeante, mais auſſi dans l'ordre & l'arrangement de ſon tout, car il y en a un, a deux, & a trois etages. Du milieu des fleurs, il s'éleve de certains petits brins jaunes, au nombre de ſept, dont celui du milieu eſt plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feüille de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuſe, qui forme comme une perle tres-blanche, qui diſtille par aprés peu à peu des gouttes d'eau tres-nettes & tres claires. Bref cette fleur eſt tres agreable à la vûe, mais bien loin de plaire a l'odorat, elle eſt extrémement puante.

La *Couronne Imperiale* ne veut de Soleil que mediocrement, une terre à potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, où on les replante auſſi tôt: Et ſi on les veut tenir hors de terre, il les faut ſerrer dans des boetes, & les envelopper dans du papier.

CHAPITRE XII.

Du Cyclamen.

OUtre le *Cyclamen* rouge commun, que l'on voit venir en quantité de ſoi-même dans les champs, il s'en trouve encore de quatre eſpeces, de blanc, dont il y en a un qui eſt tout blanc, & un autre qui a l'extremité rouge, tous deux ont la fleur ſimple. La troiſiéme eſpece eſt double, & toute remplie de feüilles: toutes ces trois fleuriſſent au Printemps, & ont une odeur tres agreable. Il y en a encore un blanc qui fleurit en Automne, qui quoique ſans odeur, ne laiſſe pas d'être fort eſtimé.

Le *Cyclamen* du Printemps veut être au Soleil, & celuy de l'Automne ſe plaît à l'ombre, mais il leur faut a tous deux une bonne terre, graſſe & legere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans leſquels quand la racine ſe ſera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui ſe connoit à l'épaiſſeur des feüilles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines ſe multiplient, ou en les coupant aprés que ſes feüilles ſont tombées

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

bées, ou en les semant. De ceux qui se coupent, chacun doit avoir un œil entier & qui ne soit point entame. Il faut recouvrir de cire d'Espagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés il leur faut mettre de la terre maigre, tout proche, mais tout le reste doit être de terre grasse & legere. Et afin que la grande humidité ne leur nuise pas, il ne les faut arroser que quand ils auront commencé à pousser.

Pour les faire venir de graines, on fait ainsi. On fait sortir la graine qui est dans le bouton : Celuy du Printemps se semera au Printemps, & celuy de l'Automne en Automne, dans des pots preparés avec de bonne terre pour cet effet ; après quoi il faut les mettre au Soleil, & on ne les transplante qu'au bout de trois ans.

CHAPITRE XIII.

Du Dictame.

Dioscoride & *Theophraste* font mention de trois sortes de *Dictame* ; mais pour nous qui nous arrêtons plûtôt à la beauté des fleurs, qu'a l'usage de la Medecine, nous n'en distinguons que deux, qui ornent particulierement nos Jardins, sçavoir celuy de Candie & le nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menues, qui s'élevent jusques a deux pieds de hauteur ou environ, revêtues de feüilles qui sont tres bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hauts produisent a leur extremité des pannaches de fleurs : celui de *Candie* est rougeâtre & *le Nôtre* est blanc. Ils sont d'autant plus a estimer qu'ils ont une qualité merveilleuse, elle est telle que les fleurs qui ont été meurtries, ou blessées sur le pied, quoi qu'elles fussent sans odeur, pour peu qu'on les y fasse toucher, il leur communiquera la senteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en est pas moins agreable. Il demande une culture ordinaire.

CHAPITRE XIV.

De l'Eternelle.

Les feüilles & la tige de cette plante sont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramassées en bouquets, qui sont autant de petits boutons jaunes de paille, & d'autant que la fleur, quoy que coupée de dessus le pied, se conserve fort long temps, sans changer de couleur, on la nomme *Eternelle*. Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire.

CHAPITRE XV.

De l'Ecarlatte ou Croix de Chevalier.

Cette fleur que quelques-uns appellent *Reine des plantes*, à l'extremité de sa tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un parasol, les-

quels s'étant ouverts semblent autant de petites croix d'écarlatte, & c'est pour cette raison qu'il y en a qui le nomment la Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre a potager : on l'arrose quand elle en a besoin.

CHAPITRE XVI.

ELle est encore appellée *Narcisse Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys marbré*, & d'autres *Melengaride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*, par ce qu'elle est tachée comme cet animal.

Du haut de sa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs en forme d'échiquier, mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtes blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes, qui semblent couverts de poussiere.

La Fritellaria est plus seurement dans les grands pots que dans des planches. Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre grasse & detrempée la profondeur de trois doigts, & on la leve au mois de Septembre.

CHAPITRE XVII.

Des Gans.

LE *Gan* est une fleur qui vient de graine ; il s'en trouve de trois couleurs, car on en voit de *blanc*, de *rouge* & d'*incarnat*. La feuille de cette fleur est comme la bourroche, sinon qu'elle est plus grande & moins rude : La tige qui s'eleve quelquefois a trois pieds de terre, se couvre dès le fond de quantité de boutons qui font comme une longue pyramide, & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de gans, & c'est pourquoi on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre a potager ; on l'arrose quand elle en a besoin.

CHAPITRE XVIII.

Genest blanc.

CE *Genest* s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les Arbres, il pousse plusieurs branches desquelles s'eleve une quantité de petits brins delicats & pointus, qui s'étendent jusques à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces : & ses brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rue, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches au reste, lesquelles étant de prés attachées aux branches semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Ce *Genest* veut le Soleil mediocrement, une terre à potagers : dans les chaleurs

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

il faut l'arroſer, & parce qu'il vient de graine on en ſeme, & comme ſa ſemence a l'écorce dure, on pratique pour l'attendrir les regles qui ont été données cy devant dans le Chapitre des graines, dans la premiere Partie de cet ouvrage.

CHAPITRE XIX.

De la Giroflée.

LA *Giroflée* éleve ſa tige, & a ſes feüilles faites comme la ſauge, à l'extremité des branches & dans les nœuds par ci par-là, il y vient quantité de fleurs ramaſſées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets & pour en avoir du plant, il en faut ſemer la graine.

CHAPITRE XX.

De la Gigantine ou Farneſienne.

ELle éleve ſa tige à la hauteur d'un homme, & jette pluſieurs branches qui ſe diviſent encore en d'autres plus petites. Ces branches produiſent grande quantité de fleurs jaunes : Les feüilles qui ſont autour ſont friſées dans le milieu & pendent à de petites queues. Elle fleurit dans l'Automne.

Elle aime le grand Soleil & une terre graſſe & humide, on la plante à quatre ou cinq doigts, & tous les deux ans on la leve pour la détaler. Il faut l'arroſer dans le temps.

CHAPITRE XXI.

Des Jacinthes.

LEs *Jacinthes*, pour leur diverſité, ſont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agreablement la guerre avec les Narciſſes, car il s'en trouve de tant de ſortes, & de ſi differentes couleurs, que c'eſt une merveille.

Ces fleurs ſemblent de petits gaudets, qui ſortent de leur tige attachés ſeparement chacun ſur une petite queue : Elles forment par en bas un petit bouton au deſſus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargiſſant à l'ouverture avec certaines petites feüilles découpées & renverſées, font la figure d'autant de petits lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus dures, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs ; & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on appelle pour ce ſujet *Polyanthes*, c'eſt à dire bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Il y en a qui ont des feüilles & d'autres qui n'en ont point : Il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si differente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rouges, de lavez, de bleus, de cendres, de couleur de rosmarin, de verts, & de plusieurs autres couleurs, de sorte qu'il ne faut pas s'etonner si étant si differens les uns des autres, il ne demandent pas tous une semblable culture. C'est pourquoi nous les diviserons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture generale.

Dans le second, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troisiéme nous ne parlerons que des *Jacinthes*, qui ont eté apportées des Indes.

ARTICLE I.

Premier ordre des Jacinthes.

LEs *Jacinthes* que nous mettrons dans le premier rang, sont le blanc commun, le blanc dont le gaudet est incarnat, *le blanc clair*, qu'on appelle le *Jacinthe du Parfumeur*, *le bleu tirant au rosmarin*, *le bleu couvert*, qui est de la couleur d'une Turquoise, & tres-odoriferant, on l'appelle *Jacinthe* de *Bizance* ou de *Constantinople* : *Le cendré*, *le violet cramoisi hâtif*, *le violet à feuilles frisées*, nommé *le riche cramoisi*, *le violet marbré*, *le bleu mourant double*, qui a quantité de petites feüilles.

Tous les *Jacinthes* cy dessus nommés veulent être exposés au Soleil, demandent la terre comme celle des potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demy-pied & autant de distance de l'un a l'autre. Au bout de trois annees on les leve pour les decharger d'une tres-nombreuse multiplication.

ARTICLE II.

Second ordre des Jacinthes.

CEux que nous mettons dans le second rang, sont *le blanc hâtif*, *le blanc tardif Oriental*, *le Violet feuillu*, *l'incarnat lavé tardif*, *le bleu Polyanthe*, *le verd double*, *le resineux* ou *grenu de Cyprés*, *le blanc de Flandres*, *l'incarnat tardif*, *le Turquois* & *le tanné d'Espagne*.

Le Jacinthe blanc hatif se plaît assez au Soleil, dans une terre comme celle des potagers : Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, & une terre de même que le precedent, la profondeur d'un demi pied & autant de distance : celui ci se leve tous les ans dés que les feüilles en sont sèches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feuillu & *l'incarnat lavé tardif* demandent la même culture que le precedent.

Le Bleu polyanthe veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi pied de profondeur & autant de distance : il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempée, afin que la maigre qui est

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

dessous empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé : il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le vert double se plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de distance. Il s'éleve comme le precedent.

Le resineux ou *grenu* qui étend ses fleurs en forme de grappes, demande du Soleil, la terre, la profondeur, la distance, & levé comme les autres ci dessus.

Le Cyprés, qui est un Jacinthe semblable a l'Arbre de ce nom, est encore appellé *Jacinthe de Sienne*, parce que c'est dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été premierement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs, & veut être levé comme ceux ci-dessus.

Le blanc de Flandres, *Le Turquois & l'incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts & quatre de distance. Et comme les oignons n'ont point de robe & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoy il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le Tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

ARTICLE III.

Des Jacinthes d'Inde.

IL y a deux sortes de Jacinthes qui ont été apportés des Indes en ce païs-ci. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Perou*. Il produit à l'extremité de sa cyme, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se separant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles varié d'incarnat blanc & bleu. Il est vrai qu'ils ne fleurissent pas tous a la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent, c'est ce que nous appellons *Jacinthes des Poetes*.

Cette fleur veut être à l'ombre une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde* c'est la *Tubereuse*, voyés ci aprés au Chapitre de la *Tubereuse*.

CHAPITRE XXII.

Des Jasmins.

IL y a plusieurs especes de Jasmins ; car outre le *jaune sauvage & le blanc commun* nous avons encore celui *d'Espagne double*, celui *d'Arabie*, *d'Amerique & le grand Jasmin d'Inde* qui a la fleur toute rouge, & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extremité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient a la fin taché de marques incarnates :

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

chaque fleur a cinq ou six feüilles en ovale, une fois aussi grandes que celles du Jasmin commun : il a tres-bonne odeur.

Le Jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi 5. ou 6. feuilles partagées en etoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore 3. ou 4. qui le resserrent quelquefois comme une petite balle. Il sent aussi tres bon, mais il a l'odeur plus forte que le precedent. Cette fleur se maintient 4. ou 5. jours dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle sèche dessus & par fois les bourons se r'ouvrant, fleurissent une seconde fois.

Le Jasmin d'Arabie, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce peut être qu'il a les feuilles semblables a nôtre Lylas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printemps, & pendant toute l'Automne, les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond, elles naissent au haut des branches & sont délicates attachées a leurs petites queuës. Elles ont deux tours de feüilles ; au nombre de neuf ou douze, tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amerique, appellé en ce pais là *Quamoclit*, & autrement par quelques uns, comme l'Americain, le *Jasmin rouge d'Inde*, *le Jasmin à mille feuilles*. Cette plante porte a chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose séche, mêlée de quelques lignes d'autre couleur & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis a l'orifice elles se partagent en cinq quartiers : Elles fleurissent au commencement du mois d'Août & ne finissent qu'au mois de Septembre Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feüilles qui semblent des plumes, éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin d'Inde, jette un grande abondance de bourons dans l'extremité de ses branches qui pendent en bas, tous lesquels bourons se resserrant ensemble font un bouquet tout rouge, & étant crûs a la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feüilles découpées & fait la figure d'un Lys : Il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu a peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribué pas peu pour lors à l'ornement des Jardins.

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dés le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées a leurs queuës comme le jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleur fait a plaisir, est jaune, & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-temps, outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année a autre. Il sent bon non seulement frais, mais aussi quand il est fletri & séché.

D'autant que les Jasmins sont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver regulierement.

Le Jasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & détrempée & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpetuer l'espece on en ente des brins sur des jas-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots : on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont plus unis & qui ont moins de nœuds : Le brin doit être de la grosseur d'un doigt : A la fin de la Lune de Mars, il faut enter ceux d'enbas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs, Aprés en ayant ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi ils redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre a la fin de la Lune de Mars : Il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille ric à ric de la tête de l'ente, on le peut enter en ecusson au mois de Juin & au mois de Juillet : L'hyver il le faut serrer de peur du froid, & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres a cela.

Le Jasmin d'Espagne, étant de la même espece, demande la même Culture.

Le Jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture & les mêmes sujetions il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jasmin de Catalogne, lesquelles branches ainsi coupées se redoublent. La seconde annee on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes : Continuant la troisiéme & la quatriéme année a les tailler, on les laisse toûjours plus longues, jusques a ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le Jasmin d'Amerique se resseme tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas : Et comme la graine en est trop dure il la faut laisser infuser dans l'eau au Soleil jusqu'a ce qu'elle s'enfle, & en plantant aprés deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre grasse a la profondeur de deux doigts : Ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin au commencement de la lune. Il la faut continuellement arroser sur le midi du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de temps. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on a tirées se replantent à part dans d'autres pots aprés quoi il les faut toûjours arroser, même il est bon de mettre les pots dans des seaux & arroser encore la terre par dessus.

Il faut lui disposer des supports, afin qu'il se puisse facilement élever, & quand il est élevé, on coupe toutes les extremités pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

La Culture du *grand Jasmin d'Inde* est semblable à la precedente, c'est pourquoi il lui faut aussi preparer une perche ou quelque bois pour lui her du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas : il veut être en bonne terre, on l'arrose abondamment tous les jours au Printemps & dans l'Eté.

Pour le perpetuer avant que les boutons grossissent dans le Printemps, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le rassie un peu avec le couteau par bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil, de sorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine & pousse du vert & des fleurs en peu de temps.

Le Jasmin jaune d'Inde, pour être perpetué doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt : cette entaillade faite en dehors doit aller jusqu'a la moelle en travers, & commencer en dessus, & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

peu de craye détrempée ou de terre glaise Il faut remettre au dessus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade, ne tombe : Après l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize : Il faut le retirer du froid pour peu qu'il en fasse, parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a preparés exprés, & par cette industrie on supplée au defaut de la nature de cette plante qui ne graine point.

CHAPITRE XXIII.

Des Jonquilles.

Bien qu'il y ait grand nombre d'especes, de Jonquilles, elles se reduisent pourtant a douze, qui sont les plus singulieres & les plus estimees, elles se nomment.

La *Jonquille de Lorraine*, la *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Espagne*, *grande & petite*, *la simple & la double*, sont toutes d'un jaune clair.

Outre celles ci il y a encore *la grande Jonquille blanche & la petite*, *la blanche à gaudet citronné*, *& la blanche & la verte d'Automne.*

La Jonquille de Lorraine unie a six feüilles d'un beau jaune-clair, qui portent les unes sur les autres, & c'est pour cette raison qu'elle est appellee unie: Elle a le gaudet au milieu, qui s'éleve de la grosseur d'un demi doigt & est frisée par le bord : Elle n'apporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée bien a ce defaut par la vivacité de sa couleur, & parce que c'est celle de toutes les Jonquilles qui est la plus durable & la plus assurée.

La Jonquille recoquillée est ainsi appellée, parce que le bord de ses feüilles se renverse. Elle est differente de la precedente dans son gaudet, qui est plus large & moins plissé, comme aussi dans sa couleur qui est plus couverte, & outre cela elle est bien plus couverte dans sa fleur.

La Jonquille au grand gaudet est ainsi nommée, parce que son gaudet, qui est également rond & beau, est pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres especes ci-dessus, bien que ses fleurs & ses feüilles qui sont decoupées en etoiles soient plus étroites.

Les Jonquilles d'Espagne, ainsi dites parce qu'elles ont été apportées d'Espagne, sont infinies dans la diversité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les apportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines, elles sont pourtant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair, & ont une tres-agreable odeur.

La grande Jonquille blanche est differente de la grande simple d'Espagne, pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle ci ne sent rien.

La petite blanche differe aussi de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite & qu'elle est sans odeur.

La blanche au gaudet citronné, ne differe de la grande blanche, que parce qu'elle a le gaudet d'une autre couleur : cette même jonquille produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le gaudet au milieu, mais

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

mais un peu plus obscur. On l'appelle encore *Jonquille de Mouton*, parce qu'elle pend en bas, & rebrousse ses feuilles en haut, & ainsi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

La Jonquille blanche d'Automne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur; Elle pousse sa tige avant les feüilles.

La Jonquille verte étoilée, qui vient aussi en Automne, a les feüilles découpées en étoiles: Elle fleurit avant que de jetter aucun vert du pied.

Les Jonquilles ne veulent avoir du Soleil que mediocrement, & demandent une terre qui ne soit ni forte ni legere; la profondeur de trois doigts & autant de distance, on les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

La blanche & la jaune double sont mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fond de terre grasse & détrempée, mais le lit sur lequel on les plante doit être d'une terre maigre; dans laquelle ayant couché les oignons, on les recouvre de même terre legere & maigre à la hauteur d'un pied de terre bien grasse.

Quand la terre est un peu séche ces jonquilles veulent être legerement arrosées, parce que cela les fait merveilleusement profiter.

Il ne les faut lever que pour en couper les filets & les cheveux, & cela se doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter aussi-tôt, parce que ces petits oignons sont hors de terre comme les petits enfans à la mammelle, qui souffrent beaucoup quand ils sont éloignez du sein de leur mere.

Neanmoins si on les veut garder quelque peu de temps hors de terre, on le peut faire, mais il les faut envelopper dans du papier & les serrer dans des boetes.

CHAPITRE XXIV.

De l'Iris.

Il y a plusieurs sortes d'Iris, car il y en a de communs, de Perse, de simples & de doubles.

Le simple au haut de sa tige, étend ses feüilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable.

Le doublé a les feüilles du milieu petites & redoublées. Il change aussi de couleur & de figure.

L'Iris de Perse est assez agreable, il a la tige courte & tendre, il écarte trois feüilles, d'un bleu enfoncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette: les autres trois feüilles du milieu se tiennent droites & sont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'hyver & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre espece d'Iris qu'on appelle *de Portugal* ou *d'Andalousie* parce qu'il est venu de ce pais là: Cet Iris jette du haut de sa tige douze ou quinze feüilles attachées fort court, sur de petites queuës de double couleur, parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert & d'autre fois d'un blanc de laict, & sont faites comme les autres *Iris*, ayant six feüilles, dont il y en a trois en dedans & trois en dehors qui se renversent. Elles fleurissent au milieu de l'hyver.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

L'Iris aime à avoir mediocrement de Soleil, une terre a potaget, trois doigts de profondeur, & autant de distance.

Liste des Iris bulbeux.

LEs *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feüilles en chaque fleur, les extremités des trois feüilles, qui s'inclinent & panchent vers la terre, se nomment *Mentons* : les trois qui sont jointes à celles-cy, & dont l'extremité se releve en haut, se nomment *Langues* ; & les trois superieures qui s'elevent au dessus des autres pour former la fleur, se nomment *étendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feüilles étroites porte une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *Ecuſſon jaune*, duquel il ne sera fait mention cy-aprés parce qu'il est commun a tous les Iris, & aussi pour éviter les redites.

La varieté des couleurs qui se rencontre aux Iris est grande, provenant en partie des divers climats où ils sont élevés, & c'est de là que sont venuës tant d'especes differentes, & qui ont pris differens noms : ou de ceux qui les ont élevés les premiers de graine, ou des pais d'où ils sont venus, ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va décrire.

L'Iris Agaté, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de terre d'ombre, les étendars gris panachés de violet.

L'Iris d'Afrique, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les étendars violets.

L'Iris d'Alep, a les mentons jaunes, les langues & les étendars blanc soupe de laict mêlé de jaune.

L'Iris d'Amboiſe, a les mentons jaunes, les langues jaune & bleu, les étendars d'un gris de lin pâle.

L'Iris des Anciens a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & les étendars bleus, il est tres odorifetant & tardif a fleurir.

L'Iris d'Arabie, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feüille morte enfumée, les étendars violets.

L'Iris d'Armenie, a les mentons jaunes & feüille-morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feüille-morte, les étendars violets.

L'Iris d'Auvergne, a les mentons jaunes & mêlés de bleu, les langues de pur bleu, les etendars sont violets pannachés de bleu & de feüille-morte.

L'Iris du Bois, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blancs tirant au bleu pâle, il demeure noir, du reste il ressemble a *l'Iris de Caſtille*.

L'Iris Blaiſois, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlé de bleu, ses étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

L'Iris des Bretons, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

L'Iris de Brie, a les mentons jaunes, les langues blanches, aux extremités jaunes, les étendars sont blancs pannachés de bleu.

L'Iris de Bologne, a les mentons, les langues & les étendats d'un blanc sulphuré.

L'Iris de Calabre, porte sa fleur toute jaune.

L'Iris Camelotté, a les mentons jaunes & feüille-morte, les langues de couleur de triſtamie, les étendars couleur de gorge de ramier, & feüille-morte : c'est l'Iris de Morins lors qu'il se pannache, soit par vieilleſſe ou autrement, ainsi que sont

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

les Tulipes de ſimple couleur qui ſe pannachent avec le temps.

L'Iris de Candie, a les mentons d'un vert d'olive jaunâtre, les langues auſſi ont de la même couleur entre-mêlée de bleu pâle, les étendars ſont gris de lin.

L'Iris de Caſtille, a les mentons jaunes, les langues & les étendars couleur de ſoupe de laict qui eſt un blanc impur.

L'Iris de la Chine, eſt pannaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi pied ou environ.

L'Iris de Crete, eſt tout blanc, s'eleve en haut & fait ſa fleur aſſez ample.

L'Iris Damaſſe en bleu pannaché de violet, c'eſt l'Iris de Portugal, quand il ſe pannache.

L'Iris d'Egypte a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

L'Iris de Florence eſt tout blanc comme l'Iris de Crete cy-devant décrit, mais celui-ci ne croît pas ſi haut, & ſa fleur n'eſt pas ſi ample.

L'Iris de la Floride, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mêlez de gris de lin.

L'Iris de la Frontiere, a les mentons bleus & jaunes, les langues ſont d'un bleu chargé, les étendars violets.

L'Iris des Feuillans, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues triſtamie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris de Gaſcogne, a les mentons & les langues d'un gris de petle, les étendars de bleu pâle.

L'Iris grand Seigneur, a les mentons d'un jaune qui eſt bordé de feüille morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé.

L'Iris de Grece, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les étendars violets avec du blanc.

L'Iris de Guinée, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars ſont violets.

L'Iris des Indes, a les mentons & les langues jaunes, les étendars ſont d'un gris de lin mêle de violet.

L'Iris de Judée, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendars ſont d'un violet chargé, il porte ſa fleur plus courte que les autres Iris.

L'Iris de l'Abbé, a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, eſt tardif a fleurir & ne croit guere haut, quand il paſſe hors de la terre, le fourreau de ſes feüilles eſt verd marqueté d'un pourpre où rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *grande Serpentaire*.

L'Iris Levantin, a les mentons iſabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlez de violet.

L'Iris des Lombards, a les mentons & langues blanes, les étendars ſont bleus.

L'Iris de Lorraine, a les mentons blanes, les langues & les étendars blancs, tirans au bleu mourant.

L'Iris de Lybie, a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé.

L'Iris de Macedoine, a les mentons & les langues d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris des Maldives, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu mêlé de jaune.

L'Iris de Melinde, eſt tout couvert de penſées, excepté l'Ecuſſon qui eſt jaune doré & plus petit qu'à aucun autre Iris.

L'Iris de Mexique, a les mentons jaunes, les langues jaunes mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets,

L'Iris de Milan, a les Mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin,

L'Iris des Moluques, a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les etendars bleus à fond violet.

L'Iris Oriental, a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendars sont violets pannachés de pourpre : c'est l'un des plus beaux Iris qu'on puisse voir.

L'Iris parfait, les mentons sont d'un violet rougeâtre, pannaché de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendars sont d'un violet fort vif, il passe pour un des beaux Iris du temps.

L'Iris de Picardie, a les mentons feüille morte, & bleu enfumé, les étendars sont de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris de Picardie pannaché, les mentons de celui cy sont mêlés de feüille morte & de pourpre, les langues d'une feüille-morte enfumée, les etendars sont pourpre colombin & un peu de feüille morte : c'est l'Iris precedent lors qu'il se pannache par vieillesse, comme sont aussi les Tulipes.

L'Iris des Poëtes, a les mentons d'un vert d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendars sont bleus.

L'Iris de Poitou, a les mentons & les langues jaunes, les étendars de feüille-morte.

L'Iris de Portugal, dont il est ci devant parlé, est fort commun, il porte sa fleur toute violette & est des plus hâtifs.

L'Iris du Puy, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'Iris des Pyrenées, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars sont de clair bleu.

L'Iris Rochetain porte ses mentons & ses langues jaunes, les étendars gris de lin.

L'Iris Royal, a les mentons feüille-morte pâle pannaché de terre d'ombre, les langues feüille-morte sont mêlées de bleu, les étendars gris de lin pannaches de violet.

L'Iris de Savoye, a les mentons jaunes d'aurore, les langues sont d'un jaune enfumé, les étendars feüille-morte.

L'Iris de Savoye pannaché, est le precedent lors qu'il pannache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres Iris & aux Tulipes.

L'Iris Senois, est tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui-cy porte ordinairement 5. ou 6 fleurs sur la tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse, autrement il n'en porte que 2 ou 3. comme la plûpart des autres Iris.

L'Iris de Sicile, est tout jaune aussi, mais sa fleur n'est pas si ample que l'Iris de Calabre.

L'Iris des Suisses, a les mentons jaunes, les langues & les étandars sont d'un jaune mêlé de bleu.

L'Iris Syrien, a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars sont de clair bleu.

L'Iris de Tartarie, a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

L'Iris de Tourraine, a les mentons & les langues de jaune bleu & les étendars bleus.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

L'Iris de Turquie, a les mentons de minime clair, les langues sont d'un bleu mêle de feuille-morte, les étendars violets.

L'Iris des Vallees, a les mentons de bleu mêlé de feüille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les etendars violets.

L'Iris de Valois, porte les mentons jaunes, ses langues sont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin sale, tayé de jaune en long par le milieu : il ressemble fort a *l'Iris Blaisois* cy devant decrit.

L'Iris des Vaudois, est tout bleu, excepté l'écusson jaune qui est au milieu de chaque menton, & porte souvent 12. ou 15. feüilles en sa fleur.

L'Iris Venitien, porte les mentons d'un bleu melé de blanc, les langues bleuës, les étendars sont violets,

CHAPITRE XXV.

Du Laurier d'Inde.

LE *Laurier d'Inde*, qu'on appelle aussi *Laurier d'Amerique*, a les feüilles semblables au cittonniet, & fait des fleurs blanches, qui se tamassent en grappe. Il veut du Soleil mediocrement, une bonne terre grasse & humide, il veut être souvent arrosé : on le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui est sec.

CHAPITRE XXVI.

Du Lylas.

LE Lylas blanc éleve ses branches & les étend, & à leur extremité, il produit de petites fleurettes blanches fut de petites queues, elles sont si remplies de petites feuilles qu'elles ressemblent à un panache, non seulement il est tres beau, mais il repand encore une tres agreable odeur.

Le Lylas bleu apporte des fleurs coupées en croix & tellement pressées, qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi pied, ou environ, elles sont aussi tres belles & tres odorifetantes.

CHAPITRE XXVII.

Des Lys.

LE *Lys* est une plante bulbeuse ; il y en a de plusieurs differentes couleurs, il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns sans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de laict & de plusieurs autres couleurs.

Le pourpré qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de sa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre vif, tantôt plus claires & par fois toutes blanches : les feüilles de ces fleurs en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leur petits chapitaux, celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La couleur de mine, de l'extremité de sa tige, répand de certaines branches incarnates, desquelles pendant des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feüilles frisées & heriſſées, il y en a qui l'appellent *Riche-Madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes.

Celui de pompone est semblable au precedent, mais il a l'odeur puante & desagreable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand : *Le grand* est si fecond dans ses fleurs, qu'il en produit quelquefois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire a l'orange. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais sa couleur est plus gaye.

Le rouge vermeil est bien plus fecond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une si grande quantité, que non seulement ils se forment entre les feüilles de sa tige, mais encore entre les fleurs, il est d'autant plus agreable que sa couleur est éclatante.

L'Orangé, que quelques-uns appellent *Jacinthes des Poetes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi *Lys de Nôtre-Dame*, ou *de Saint Antoine de Padoüe*, parce qu'il fleurit dans le temps que viennent ces festes, est connu de tout le monde dans sa couleur & dans sa figure, c'est pourquoi il est inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit tres difficilement.

Les Lys veulent mediocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profondeur d'un empan & aurant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple aprés qu'ils sont défleuris & on les replante aussi-tôt.

Le Lys-Flamme, que quelques-uns ont appellé *Tubera Indiana*, pousse du pied quantité de grandes feüilles pointuës par en haut, dont la couleur est blanchâtre par le bas : & d'un vert gay par le haut. Du milieu de ses feüilles qui sont nerveuses, épaisses, larges & longues presque comme le bras, sort une tige noüeuse, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune six feüilles frisées par le bord. Elles sont comme verdâtres par dessous, & violettes par dessus, mais pelues en sorte qu'elles semblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feüilles sont traversées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'éleve un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme a son extremité un petit bouquet couronné de trois pierres précieuses.

Il fleurit au mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent qu'un jour & sont fort puantes. Il vient assez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine séchée a presque la même odeur que l'Iris.

CHAPITRE XXVIII.

Des Marguerites.

LEs *Marguerites* ont les feüilles d'enbas semblables à la betoine. On les appelle *Marguerites*, parce que les fleurs, qui sont quelquefois simples & quelquefois toutes pleines de feüilles sont d'un blanc pâle & ressemblent à des *perles*. Elles veulent être cultivées dans une terre grasse, humide & bien au Soleil.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XXIX.

Des Martagons.

Il y en a de differentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine &c. Voyez ce qui eſt dit au chapitre des Lys. Cette fleur en eſt une eſpece & demande la même culture.

CHAPITRE XXX.

Du Mollet d'Inde.

Qui eſt la *Therebentine à petites feuilles* & que d'autres appellent le Lentiſque du Perou. Il produit ſes fleurs jointes & reſſerrées enſemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Aouſt & de Septembre.

Le Mollet d'Inde ou *du Perou*, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il n'en faut couper que les extremités qui ſont ſéches.

CHAPITRE XXXI.

De la Mouſſe Grecque.

Il y a quatre ſortes de *Mouſſe Grecque*, ſçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, *la blanche & la vineuſe*. On appelle autrement cette Mouſſe Grecque, *Jacinthe Botriole & Jacinthe de Calcedoine & grenue*, parce que depuis le milieu de ſa tige juſques au haut, elle ſe charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & longuettes, qui blanchiſſent par le bord & repandent une odeur tres-agreable.

Voila comment eſt faite la *Mouſſe Grecque jaune*. Les deux autres eſpeces chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroiſſent comme autant de petites perles, & c'eſt pour cela que quelques uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur eſt blanche & vineuſe & n'ont point d'odeur.

CHAPITRE XXXII.

Du Muguet.

Le *Muguet* qu'on appelle auſſi *Lys des Vallées*, eſt de deux ſortes : car il y en a de blanc & de rouge ; l'un & l'autre s'eleve a la hauteur d'un demi pied & ſe charge d'une multitude de petites fleurs, qui ſont comme de petits gaudets ronds & avec des bords renverſés comme les Lys : Elles pendent en bas attachées ſur de petites queuës courtes, elles ſentent merveilleuſement bon. Le blanc & le rouge ſe

Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de France

connoît à la racine, car celui qui a la racine pâle, fait la fleur blanche, & celui qui a la racine brune, en rapporte de rouges. On les connoît auſſi aux feüilles, parce que les feüilles plus claires & plus larges marquent le blanc, & celles qui ſont plus chargées & plus étroites denotent le rouge.

Cette plante veut être miſe à l'ombre en bonne terre: il faut la planter de la profondeur de trois doigts : on la leve rarement, parce que plus elle eſt preſſée, & mieux elle fleurit: Cela ſe fait au mois de Decembre, en coupant proptement avec un couteau le peuple qui ſe replante aprés, & dans le même mois tous les ans, il faut ôter la vielle terre & en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE XXXIII.

Du Myrthe double.

IL s'éleve à la hauteur d'un petit arbriſſeau : Il pouſſe des branches toutes revêtues de feüilles ſemblables à celles du Myrthe commun, qui produiſent des fleurs blanches remplies de feüilles, & cette eſpece de Myrthe eſt ſi feconde qu'elle fleurit preſque toute l'année.

Il veut mediocrement du Soleil, une bonne terre graſſe & humide, on la taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui eſt ſec.

CHAPITRE XXXIV.

Des Narciſſes.

LES *Narciſſes* ſont de pluſieurs ſortes & de differentes couleurs. Car il s'en trouve de blancs, de jaunes & de couleur de citron, de ſimples, de doubles, de grands, de petits, de bâtifs, de mediocres & de tardifs.

Les plus communs ſont le *Conſtantinopolitain*, le *Boncore*, celui de *Raguſe*, le *Crenellé*, le *jaune*, le *ſauvage étoilé*, *le petit & le grand Roſal*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, *l'Anglois*, *le tiers de Marthiole*, *l'Hemerocale de Valence*.

Celui de *Conſtantinople* ou *de Biſance*, qu'on appelle encore *Calcedonien*, produit à l'extremité de ſa tige douze fleurs, qui ont les feüilles blanches & épaiſſes, mais il y vient au milieu de certaines petites feüilles jaunes avec le gaudet.

Le Boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feüilles blanches, il a le gaudet crépu & peliſſé. On lui a donné le nom de *Boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier s'appelloit ainſi.

Celui de *Raguſe*, au lieu de petites feüilles blanches qui dans les autres ſe font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec pluſieurs tours qui le rempliſſent & parce qu'il eſt venu de *Raguſe*, le nom lui en eſt demeuré.

Le Crenellé ; eſt de deux façons : Il y a le grand & le petit.

Le grand produit des fleurs en quantité, mais il en avorte pluſieurs : Les feüilles en ſont blanches, mais au milieu de quelques unes, il s'étend une petite fleur jaune fort élevée, qui a ſon extremité à la figure d'un petit cornet.

Le petit, n'apporte que 4. ou 5. fleurs, qui ont ſix petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes, ont pluſieurs differences, neanmoins toutes les fleurs ont leurs feüilles

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

feüilles & le gaudet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le sauvage étoilé, fait la fleur double, dont les feüilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une Etoile.

Le petit en forme de Rose, est d'un jaune clair & tout plein de feüilles : on l'appelle aussi *Narcisse frisé*, parce qu'il a les feüilles crêpuës & ridées comme un chou & une laitue, mais il est fort sujet a avorter,

Le grand en forme de Rose, que l'on appelle aussi *Sylvestre ultramontain*, ne produit qu'une fleur : Il pousse dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feüilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & verdoyantes, quand elles s'ouvrent & qu'elles se développent peu a peu il semble que ce soit une rose jaune, mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le montagnard tardif, jette trois ou quatre fleurs qui ont les feüilles blanches & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une Etoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron & quelquefois orangées.

Le Narcisse de Narbonne jette une ou plusieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres Narcisses. Il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit a son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois, a la fleur un peu plus grande que le precedent, il a aussi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le tiers de Matthiole, a l'extremité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feüilles longues & étroites séparées les unes des autres & partagées en Etoiles, au milieu desquelles s'éleve le gaudet : mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une apres l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premiers se passent, les autres fleurissent.

Le Narcisse Hemerocale de Valence, fait sortir au haut de sa tige 8. ou 10 fleurs semblables a celle dont nous venons de parler, qui sont si resserrées a se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois, & celles qui sont flaines commencent a flétrir quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feüilles de même couleur, longues, étroites, separées & faisant la figure d'une Etoile : au milieu s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette : Cette fleur est si foible qu'a peine dure-t-elle un jour entier, aussi est ce pour cela qu'elle porte le nom d'Hemerocale, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces especes de Narcisse, veulent être cultivées de la même maniere, c'est à dire bien exposées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux qui sont multipliés.

Du Grand Narcisse appellé le Nompareil.

Outre les especes de Narcisses susdites, il y en a encore d'une autre sorte, les-

quels pour être plus grands & plus étendus, ont ete nommées les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Ce sont *le jaune doré, le jaune pâle, & la couleur de citron, bordé d'orangé, le grand blanc, le petit blanc & le couleur de citron double.*

Le jaune doré, a six feuilles d'un jaune éclarant, bien unies & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'elargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un dorge.

Le jaune pâle ne differe du precedent qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, separées & fnsées, & que sa couleur qui est jaune en naissant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

La couleur de citron, bordé d'orangé ressemble mieux au jaune doré, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle & en croissant, il se maintient toûjours de la même couleur. Il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feüilles plus larges & plus pressées:

Le grand blanc répand ses feüilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies: ainsi le grand Narcisse blanc qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

La couleur de citron double jette jusques à trois rangs de feüilles assez grandes, & dans ces tours croissent quantité de certains petites feüilles d'un jaune tres brillant; & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand Narcisse* & de *l'incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés qui se trouvent separement dans toutes les autres.

Cette sorte de Narcisse demande une situation medioerement solaire, & une terre semblable à celle des potagers: elle veut être enterrée de la profondeur de quarre doigts, & avoir quarre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de talles qui se feroyent.

Des Narcisses d'Inde.

Il y a encore six autres sortes de *Narcisses*, que l'on appelle *d'Inde*, parce qu'ils ont été apportés de ce pais-là, comprenant dans ce nombre celui de *Virginie*, comme ceux-ci sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés.

Pour en faire le dénombrement, le premier est le *Narcisse de Virginie*; le second *le Narcisse de Jacob*; le troisiéme *le Narcisse tirant au Lys rouge*; le quatriéme *le Narcisse tirant au Lys oneux*, le cinquieme *le Narcisse tirant au Lys spherique*, le sixieme & dernier, *le Narcisse écaillé à double fleur.*

Le Narcisse de Virginie porte le nom d'un pais d'où il est venu, d'abord qu'il fleurit, il est d'un blanc sale, mais peu à peu se chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair: il répand ses feuilles comme une Tulipe de Perse, mais un peu plus grandes, sans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre: il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts, il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever souvent.

Le Narcisse de Jacob jette jusques à quatre fleurs de six feüilles chacune, de pourpre, languissant par le bas, & dégenerant en couleur d'orangé par le haut, chaque fleur dans sa forme ressemble au Lys blanc: elle a six filets longs & blan-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

châtres qui s'amortiſſent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge : Cette fleur au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec ſa tige, & quand elle eſt ainſi fleurie, elle commence a jetter ſon verd & ſes feuilles.

Le Narciſſe de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & ſablonneuſe, on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le Soleil juſques à ce que les premiers froids ayent ſeche ſes feuilles, & alors il le faut ſerrer dans un lieu ouvert & bien aeré, & l'y laiſſer ſans lui rien faire juſques au milieu du mois de May, alors il faudra ſoigneuſement lever la terre de deſſus, juſques a ce que l'oignon ſoit découvert, prenant garde de n'en point offenſer les racines : Cela fait, on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arroſe juſques a ce que la terre ſoit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & a la pluye, ne laiſſant pas pour cela de l'arroſer quand il en a beſoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots a part. On a pourtant remarque que quand on lui donne la culture ordinaire, cy-devant enſeignee, il en fleurit beaucoup mieux.

Le Narciſſe rouge tirant au Lys rouge, & autrement appellé *le Narciſſe Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre : Elles s'ouvrent l'une aprés l'autre, elles ſont pendantes, droites, ſerrées & fort drues ; Elles ont la figure du Lys blanc & la même grandeur, mais les feuilles en ſont plus preſſees & moins renverſees : dans le commencement elles ſont d'un blanc mêle de rouge, plus elles vieilliſſent, & plus elles deviennent colorées : Le fond du dedans eſt blanchâtre comme par le dehors : Elles ont ſix filets qui ſont auſſi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui ſe terminent en une petite cime ronde, qui ſemble un petit bouchon : Celui du milieu n'a point de bouton, mais il eſt plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le Narciſſe vineux clair, auquel on donne auſſi le nom de *Fauſſe Madame*, ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue. Il pouſſe moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargee.

Ces deux Narciſſes ſont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & legere : Il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point davantage. On les éleve tres-rarement.

Le Narciſſe ſpherique, ou *Ornithogal ſpherique*, & qui par pluſieurs & plus communement eſt appellé *l'Indien*, mais que les Jardiniers modernes connoiſſent encore mieux par le nom de *Girandole*, pouſſe la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre a la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre pluſieurs, qui s'élargiſſans de tous côtez font comme une ſphere: au haut de la tige il ſe forme quantité de filets rouges aſſez longs, entre leſquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaiſſeur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de Tulipes : entre ſes tiges il y en a qui ſont pendantes & d'autres qui ſe tiennent droites : de leur extremité ſort une fleur de cinq feüilles, de couleur cramoiſi & retroüſſées par deſſus & annelées : La feüille de dehors s'éleve avec ſix filets au milieu, de même couleur, fort agreables à la vûë, & couverts de petits chapeaux mouvans & aſſez grands, qui tous enſemble ſe diminuent en une couleur de jaune brun. Le ſeptieme eſt plus long que les autres, il groſſit & ſe re-

tord par le bout d'en haut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont eloignees les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus : elles fleurissent l'une apres l'autre, & pas une ne s'épanoüit, qu'il n'en fleurisse une autre a la place, c'est au mois de Septembre qu'elles paroissent & elles durent un mois.

On lui doit donner la même culture qu'aux precedens, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité, c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

Narcisse écaillé, qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable a une grenade qui a six feüilles & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feüilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate a demi ouvertes. De chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre : quand cette plante est fleurie & que sa tige monte en graine, les feüilles du pied commencent a pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée, mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narcisse doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sabloneuse, que dans les planches, à trois d'oigts de profondeur. Quand les feüilles en sont séchées, s'il est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout autour, & y en ajoûter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort : & s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit a l'abri, mais pourtant bien aéré.

CHAPITRE XXXV.

DES OEILLETS.

ARTICLE I.

Qualités que doivent avoir les beaux Oeillets.

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillets pourveu qu'ils eussent la fineſſe, & on souffroit les gros, quoi qu'ils fussent brouillees, le bon goût blâme ces manieres, il faut s'attacher a la beauté de fleurs, & mépriser les défaurs.

Un Oeillet doit être large, & avoir du moins 8. ou 9. pouces de tour. Les beaux en ont 14. ou 15.

Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feüilles, il y a des Oeillets larges avec 20 ou 30. feüilles seulement, on n'en fait point de cas.

L'Oeillet est beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lors qu'il est plat.

Quand son blanc est tres-brouillé de mouchetüre, il est insupportable. Plus il est net, plus il est beau. On doit souhaiter qu'il n'y ait point du tout de mouchetüre, mais y ayant tres-peu d'especes de cette qualité, on est contraint de tolerer quelque legere imperfection, en faveur de plusieurs beautés.

L'Oeillet beaucoup dentelé est fort imparfait. Toute figure pointuë au bout de la feüille des fleurs est deteſtable, & gâte la forme aussi bien en Tulipes, & en Anemones qu'en Oeillets.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il eſt fort difficile d'avoir des Oeillets de la groſſeur que nous les ſouhaittons, ſans qu'ils crevent, s'ils ne crevoient pas ils en ſeroient plus beaux, étant auſſi gros; mais comme on en a beſoin pour divers uſages, on peut laiſſer beaucoup de boutons, & pluſieurs dards ſur les plus gros, dont on veut faire preſent aux Dames, ils en viennent un peu moins larges & ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourveu qu'on leur aide. A l'egard des Oeillets qu'on deſtine au theatre, on doit les pouſſer à tout ce qu'ils ſont capables de produire, parce que le carton avec lequel ont releve les feüilles qui tombent a travers les feuilles de la coſſe y remedie fort juſte, & remet la fleur dans ſon état naturel.

Un Oeillet accommodé & refendu en eſt plus agreable, c'eſt une vieille erreur dont on eſt revenu, de preferer un petit Oeillet qui s'arrange tout ſeul, à un tres-gros qui demande la main, les feuilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe colent par la roſée, il faut bien les ajuſter. On doit toûjours arranger les choſes le mieux qu'elles peuvent être : il ne faut pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant, ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir.

Plus la fleur eſt mêlée également de pannaches & de couleur, plus elle eſt belle. Les gros pannaches par quart, ou moitié de feüilles ſont plus beaux que les petites pieces.

Quand le pannache eſt bien tranché & point imbibé, c'eſt toûjours mieux.

Les pieces de pannaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine juſqu'a l'extremité des feuilles de l'Oeillet, ont plus d'agrément que les pieces de pannache ſans naiſſance, ce qu'on appelle en Tulipes, *à Yeux*, ou *à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

Regle preſque contraire dans les deux fleurs, qui neanmoins a ſa raiſon, à cauſe de la largeur de la feüille de la *Tulipe*, qui eſt bien differente de celle de *l'Oeillet*. Lors que toutes les pieces de pannache d'une Tulipe prennent de ſon fond, elles font une égalité fade de diſpoſition. Le contraſte de pieces a Yeux ou a Iſte enrichit bien mieux le pannache, ſur une large feüille étendue. L'Oeillet n'en a point beſoin, ſon pannache prend toûjours differemment dans toutes ſes feüiles, le blanc domine ſur l'une & ſur l'autre couleur, outre que les feüilles ſe cachent les unes les autres, & que le pannache ſe voit inégalement, ce qui ſuffit pour cette varieté de diſpoſition, que la beauté du deſſein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oeillet qu'on nomme *Le nouveau Monde* : c'eſt une production extraordinaire de la nature, qui merite plûtôt le nom de *Monſtre* que *d'Oeillet*. C'eſt un Oeillet, ſi on le veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons retrognés arranges en rond, qui demande qu'on lui arrache le vert qui couvre ces boutons pour pouvoir pouſſer ſes feüilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feüilles ſur ſon dard beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a long temps arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croyent que c'eſt un Oeillet comme un autre, car s'ils ſçavoient que c'eſt vingt boutons & par conſequent vingt Oeillets enſemble, ils ſeroient ſurpris de le voir ſi petit, il eſt fort brouillé & fort peu eſtimé des connoiſſeurs.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

ARTICLE II.

Du Pot dans lequel il faut planter l'Oeillet.

LE Pot contribuë beaucoup à la beauté de l'Oeillet & à sa conservation. *Premierement* à sa beauté, car plusieurs se servent de pots ou trop grands ou trop petits & s'apperçoivent visiblement de ce défaut. Si le pot est trop grand, l'Oeillet prend aussi trop de nourriture, & pousse de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une grosse fleur. Si le pot est trop petit, l'Oeillet manque de nourriture & restraint si fort ses racines, que le montant ne profite pas

Le pot le plus convenable doit être d'une mediocre grandeur, plus étroit par le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau,

Secondement, il contribue à la conservation de l'Oeillet, en le preservant de la trop grande humidité & de la sécheresse, l'une lui causant la pourriture & l'autre le blanc. C'est ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oeillets en pleine terre. *La premiere raison*, est tirée de la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre. *La seconde*, de la durete de la terre dans les grandes chaleurs. *La troisiéme*, du trop de nourriture que l'Oeillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatriéme*, de l'experience que nous avons de l'Oeillet, qui n'est jamais si bien pannaché, ni si regulierement tranché que dans les pots : au contraire, il devient confus, broüillé & sans beauté. *La cinquiéme*, tirée de la difficulté de marcoter. *La Sixiéme*, tirée des maladies, sur tout de la pourriture, qui lui survient plus frequemment que dans les pots.

Mais il faut observer les deux choses suivantes qui regardent les pots. La premiere de ne point se servir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits se conservant encore dans la terre du pot, quoy qu'imperceptiblement, cause le blanc dont il se trouve arraqué, n'y ayant rien de si mortel pour l'Oeillet que le feu ; & ainsi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient causer, il faut, ou les laisser douze heures dans un tonneau remply d'eau, pour éteindre ce qui peut restet de feu, ou les remplir de terre 8. ou 10. jours avant que de planter l'Oeillet.

La seconde chose à observer, c'est de bien faire percer les pots, pour donner issuë à l'eau, mais il faut bien se garder de les faire percer au fond, car si on vient a les poser sur la terre, les trous qu'on y aura fait se boucheront sans doute par une espece de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'ecouler & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met sur des ais posés sur des tretaux, l'eau n'aura pas son cours avec assez de facilité, & ainsi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux differens endroits immediatement au dessus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, il donneroit trop d'issuë a l'eau : en sorte qu'il n'y resteroit pas assez d'humidité pour substenter l'Oeillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute sa graisse & sa substance par le trop prompt écoulement de l'eau.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ARTICLE III.

De la Terre neceſſaire à l'Oeillet

C'Eſt ici le point le plus neceſſaire pour faire réüſſir l'Oeillet, ainſi il faut expliquer ce qu'il faut éviter & ce qu'il faut obſerver.

I. Il faut éviter la terre trop graſſe, trop legere, trop humide, & trop ſéche.

La terre trop graſſe eſt entierement nuiſible, parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'Oeillet comme dans une eſpece de priſon, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot : cette ſorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les plantes, d'ailleurs elle cauſe deux méchans effets ; 1. de faire crever l'Oeillet dans ſon bouton. 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On appelle terre trop graſſe, le blanc limon, la terre à potier, mais non pas le ſable noir gras, qui ſe trouve dans les prairies, dans les lieux voiſins des rivieres & des ruiſſeaux.

La terre trop legere n'eſt aucunement propre, car ſi la terre trop graſſe a trop de nourriture, celle ci n'en a pas aſſés ; par exemple, qui mettroit l'Oeillet dans le pur terrot de Cheval qui eſt fort leger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terrot de vache qui eſt trop gras.

Il s'enſuit que quand on ſe ſert d'une terre trop legere, la tige de l'Oeillet devient fort maigre, les marcottes ſans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par conſequent une belle fleur.

La grande raiſon eſt qu'il n'y a pas aſſés de nourriture en cette terre. On appelle terre legere, le terrot de Cheval, la terre de jardin uſée & commune, la terre de ſauls, la terre jaune, &c.

La terre trop humide eſt encore nuiſible, comme le pur terrot de vache qui eſt extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'eſt point ſemblable au ſable noir.

La terre ſéche eſt auſſi nuiſible, comme celle d'égoût de boué, de ſable d'argile, de pure terre jaune. Voila ce qui eſt a éviter.

Voici ce qui eſt a obſerver, mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien differente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre compoſée, mais legere, & pour les autres une terre compoſée, mais forte & nourriſſante.

La terre pour les *incarnats* ſera compoſée, moitié de terrot de Cheval bien pourri, & moitié de ſable noir qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies & ſur les bords des rivieres ou des ruiſſeaux.

Cette terre qui s'appelle ſable noir, quoique graſſe & humide, n'eſt pourtant pas trop peſante quand elle eſt mélangée avec le terrot de Cheval : La terre de taupiniere eſt encore merveilleuſe : Ces deux terres ainſi jointes, bien preſſées & bien criblées, & ſur tout bien mêlangées ſont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, a l'exception des incarnats, même pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre ſera deux tiers de ſable noir, & l'autre tiers au total ſera moitié terrot de Cheval & moitié terrot de vache, l'un & l'autre bien pourri

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

& reduit en terre, & sur cette masse bien criblée & mêlangée il faudra mettre une sixéme de terre jaune, c'est a dire de cette espece d'argile douce & moelleuse qui se trouve facilement & qui sera bien criblée & mêlée avec la masse sur laquelle elle aura été jettée.

Cette composition est bonne. Premierement, le sable gras & noir est sans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile & la plus recherchée, elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle est nourrissante, mais point trop lourde ni pesante, au contraire elle est maniable, douce & legere, bonne par consequent pour l'Oeillet qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terrot de Cheval est aussi fertile & contribue a l'abondance des plantes, parce qu'il donne de la legereté a la terre, & en même temps une bonne nourriture à la plante.

Le terrot de vache n'est pas moins bon, parce qu'il est gras & humide, & entretient l'Oeillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune est bonne. Premierement parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conserve un vert admirable a l'Oeillet.

Secondement, la bonte de cette composition provient du mélange de ces quatre sortes de terres, car qui ne se serviroit que de pur sable noir, il perdroit ses Oeillets, parce que l'Oeillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terrot de cheval rend le sable noir plus leger, celui de vache donne de l'humidité & de la graisse a la terre jaune, les unit & donne une nouvelle séve a l'Oeillet pour conserver son vert.

Un autre curieux moderne n'est pas du sentiment du precedent. Il dit que c'est un amusement de faire differente terre pour les Oeillets de differentes couleurs, il ne faut qu'une même terre pour tous ses Oeillets, aussi bien pour les incarnats que pour les autres, il suit en cela ses experiences, & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oeillets & de toutes couleurs que les siens.

Il compose sa terre en cette maniere : Il met trois pannerées de terre franche, trois pannerées de terrot de fumier de cheval, & deux pannerées de terrot de fumier de vache. Il dit que l'Oeillet veut une terre fraîche nourrissante & mediocrement legere : la sienne : dit-il, lui convient parfaitement, un peu de sable noir n'y pourroit pas nuire, mais il n'en met point & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toûjours preparer les terres un an avant que de s'en servir, les passer fort souvent à la claye & au crible de fer déhé quand on veut empoter.

ARTICLE IV.

Façon de Marcotter les Oeillets.

IL faut observer le temps, la façon, la qualité de la terre & l'aspect du Soleil.

Le temps ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Plusieurs marcottent avant la saint Jean, en quoi ils font mal. Premierement, parce qu'ils alterent le pied de l'Oeillet qui doit porter la fleur, & font cause qu'elle ne vient pas en sa perfection. Secondement, les marcottes poussant de fortes racines, il faut les lever necessairement des le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à dard durant l'hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcottant seulement sur la fin du mois d'Aoust, parce

parce qu'alors les nuits commençant a devenir froides & le Soleil moins ardent, les marcottes ne prennent pas si facilement racine, & il faut se servir de secours étrangers.

La veritable & meilleure Saison de marcotter l'Oeillet, est depuis le 20. Juillet jusques au mois d'Aoust aprés que les premieres fleurs des Oeillets sont passées, car si on entreprend de les marcotter dans leurs pleines fleurs, on les fera passer en peu de temps.

Le façon de marcotter est necessaire, & les manquemens qu'on y fait causent souvent la perte de l'Oeillet par la pourriture, & on empéche qu'il ne prenne racine, car si on fend trop avant la marcotte, il est bien difficile de la preserver de la pourriture, par la trop grande ouverture, si on n'a pas le soin de la lever de bonne heure. Si au contraire on ne l'entaille pas suffisamment, elle ne prendra racine que tres-difficilement, n'y ayant pas assez d'ouverture.

La veritable maniere de bien marcotter, c'est de se servir du canif, & aprés avoir bien couché la marcotte faite une incision au milieu du nœud le plus pres du pied de l'Oeillet, autant que faire se pourra, pourveu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la seve, mais sur tout, que l'incision ne passe point la moitié ou les deux tiers du nœud, & aprés avoir mis un fol marqué dans l'incision, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oeillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture a la marcotte, & ensuite la terre du pot étant b en labourée on l'y couchera avec le crochet en la soûtenant par un petit baton, pour la tenir toûjours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne sera pas hors de propos de couper les extremités des feüilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcotter, la plus legere est la meilleure, afin que la marcotte pousse ses fibres plus facilement, n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre sera composée de deux tiers de terrot de cheval bien pourri, & l'autre tiers de sable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & mêler ensemble, & aprés avoir labouré le terrot du pot sur lequel est la marcotte, avec un morceau de bois fait en forme d'espatule, il faut mettre cette terre composée, sur le pot pour y coucher la marcotte, si on ne veut se servir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans lesquels on pourra mettre 1. 2 ou 3. marcottes, selon la proximité, sur tout lors qu'on ne peut qu'avec peine baisser la marcotte dans le pot: joint que les marcottes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourveu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots ou des entonnoirs, car si cela arrivoit, ils ne feront rien, la terre ne les ayant pû embrasser, & par le secours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on n'embrasse, ni de montant que l'on n'arreste pour lui faire prendre chevelure.

Les marcottes etant faites, il faudra les arroser tous les jours, mais avec moderation.

L'Aspect sera de les mettre à l'ombre durant 3. ou 4. jours, aussi tôt qu'ils auront été marcottés, aprés quoi, il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcottés, & prendre garde vers le 8. de Septembre, si les marcottes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les exposer au Soleil du midi, en les arrosant frequemment.

Et comme il se trouve des Oeillets qui ont peine a prendre racine, il sera

tres bon de faire une couche au commencement d'Octobre & d'y mettre les pots d'Oeillets qui n'auront point pris racine, pourvû que la couche ne soit point trop chaude. On a reconnu par une longue experience, qu'il n'y a point de meilleur moyen que celuy-là, pour leur faire prendre racine & leur donner un vert merveilleux.

D'un seul maître pied on en tire quelquefois 20. ou 30. marcottes, sans toutefois l'avorter, luy laissant toûjours quelque Oeilleton pour l'entretenir & l'animer à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on luy a fait de blessures, ce qui arrivera, si l'arrosoir le visite souvent, ce que Monsieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'exposer au grand Soleil, puis que les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcotter, ayant incisé le nœud de la marcotte, font un entaille au dessous, en levant la piece jusqu'a l'incision faite, par ce moyen arrêtant d'un côté la seve qui monte a ce nœud, & de l'autre lui laissant un petit conduit pour lui porter la vie, d'où il arrive que ce nœud venant insensiblement a grossir en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux se changent en racine, qui fortifiant peu aprés en abondance, portant toute la seve a la marcotte, qui n'est aucunement affoiblie par cette methode, & se trouve hors du danger de plusieurs maladies, qui attaquent les Oeillets marcottés.

C'est perdre sa peine & son temps, que de faire couchute d'un dard ou montant, car étant tout plein de moelle, il est fort sujet a pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

ARTICLE V.

Maniere de bien Oeilletonner.

IL n'y a point d'artifice qu'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oeilletons separés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extrémement legere, & qu'elle a je ne sçai qu'elle qualité secrette pour s'attacher fortement a ce qu'elle embrasse : Les autres ont preparé du crotin put & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

Il y en a qui ont pétri du terrot avec de la terre-glaise, & de cette composition ils ont enveloppé plusieurs pieds.

Communement on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & referré dans l'ouverture 2. ou trois grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, a en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oeilleton, tant afin qu'il reptenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tué sa mere l'en separant.

L'arracher de sa tige & laisser une longue playe, qui suit necessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre, & si on y veut prendre garde cette cicatrice ne se guerira qu'aprés plusieurs mois durant lesquels la tige est susceptible d'une tres-dangereuse gangrenne. Pour à quoi obvier, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais a deux ou trois nœuds pres du cœur de l'Oeilleton ; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

veaux, & que celui qui eſt coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oeilleton ſeul & qui ne ſera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cauſe qu'il ſuccera à plus de douceur de la terre pour s'entretenir, juſqu'à tant qu'il faſſe chevelure, ce qu'il ne peut pas lors que ſa famille eſt grande.

Les plus forts ne ſont pas les meilleurs, & les plus petits languiſſent trop long-temps. Il faut les prendre de bonne ſorte, n'y laiſſer que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier deſdits nœuds pour la terminer au ſecond, ébarbant à deux ou trois doigts prés du cœur de l'Oeilleron toutes les extremités de ſon feüillage, puis l'ayant mis en ce lugubre équipage, il faudra le laiſſer tant ſoit peu au Soleil pour l'affoiblir, & enſuite vous le jetterez dans un ſceau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées, vous le verrez plus vert que jamais, & ouvrant largement comme un rave fendue, les quatre parties de ſa cicatrice, bien diſpoſé à ſe conſerver, & à ne ſe laiſſer pas ouvrir.

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterés à l'ombre dans une terre extremement legere, compoſée de trois quarts de terrot de cheval, l'y enfonçant doucement juſqu'au ſecond nœud, afin que la terre entre dans cette delicate ouverture & qu'elle l'invite à l'embraſſer promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arroſant par aprés d'une main liberale, & continuant enſuite avec grand ſoin, ſans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique ſucera fortement la ſeve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches ſortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le ſecours deſquelles il grandira, & ſe fortifiant donnera des fleurs en ſa ſaiſon toutes pareilles à la tige, dont il a été ſevré, ſi elles ne ſont pas plus vives & plus belles : Ouvrage qui paroîtra bien tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feüillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit treſor, mais ſi c'eſt au Printemps il ne faut rien craindre de le tranſplanter avec ſa motte & de le mettre au large.

Un fameux curieux veut qu'on les plante en pepiniere dans des pots, ou qu'ont les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, ſon ſentiment n'étant point qu'on doive œilletonner avant l'Automne, ou du moins avant la fin de l'Eſté, afin que la chaleur ne puiſſe deſſécher la terre, ni affoiblir l'Oeilleton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis ſur la couche couvert d'une cloche de verre, comme l'experience le fait aſſez viſiblement connoître au regard des marcottes qui ont peu de racines, leſquelles étant aidées de la couche & de la cloche, pouſſent en même temps de tres fortes racines, quand bien même elles auroient été détachées du pied ſans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

ARTICLE VI.

Maniere d'empoter l'Oeillet & comme il le faut planter dans le pot.

C'Eſt inutilement qu'on fait bien marcotter l'Oeillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien diſpoſée, ſi on ne ſçait pas le planter comme il faut: Car ſi on le plante trop avant dans le pot, la pourriture l'attaquera infailliblement.

ment au cœur, qui sera enveloppé de la terre, ou qui en sera trop voisin, si au contraire on ne le met pas assez avant dans le pot, sa racine se trouvera découverte l'Esté & sera susceptible de secheresse, ce qui empêchera son avancement, & faisant secher son montant, le rendra si foible qu'il ne pourra pas prendre un bouton raisonnable.

Voici la Maniere de bien planter l'Oeillet. Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcotte & qu'on aura reconnu qu'elle aura pris racine, on detachera la marcotte de son pied en la coupant avec le canif ou ciseau, le plus prés que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger a pousser des racines des deux côtés, c'est a dire qu'il faudra la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes egales, & aprés avoir rafraîchi sa racine ou sa chevelure ou ses fibres, comme on voudra les appeller en coupant l'extremité de la racine aussi-bien que de ses feuilles, on la plantera dans un pot rempli de terre disposee en la maniere qui suit.

C'est ici où on est obligé de declarer les experiences des Curieux Fleuristes, pour preserver les Oeillets de tous accidens, & les faire venir dans leur perfection; & de faire voir quel doit être le fond du pot, dans lequel sa marcotte doit être plantée, quand elle a été détachée de son pied, la terre dont il doit être rempli: la façon avec laquelle la terre doit être mise dans le pot, le temps auquel la marcotte y doit être mise, son arrosement & son aspect de Soleil aprés avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité, en sorte que les trous qui sont au fond du pot soient entierement couverts. *La premiere raison* de cela est que le terreau de cheval qui est fort sec & leger, ne bouche jamais ces trous, par lesquels l'eau peut facilement s'ecouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre est trop humide. *La seconde*, c'est qu'il produit toûjours de la graisse & de la nourriture a l'Oeillet, sans arrêter le cours des trop grandes eaux, au lieu que si vous mettez au fond du pot des demolitions de plâtre ou des pierres ou de la tuile, comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oeillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'ecoule trop vîte & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur feconde & benigne. *Si vous ne mettez* ni terreau ni demolition au fond du pot, vous faites pis, parce que la terre vient à se secher au fond du pot & le bouche, de sorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oeillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une experience sensible, qu'il faut planter l'Oeillet en Automne, dans la terre qui lui est preparee pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printemps, comme on pratique ordinairement, & a cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette experience est appuyée de raisons. *La premiere*, que l'Oeillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'hyver des incommoditez de cette saison, particulierement de la sechereſſe durant plus de trois mois de prison, qu'il demeure dans la serre, sans avoir toutes ses commoditez, comme le grand air, l'arrosement & les pluyes. *La seconde*, c'est qu'il resiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Printemps, quand on le sort de la serre. *La troisiéme*, c'est que lors qu'on le change de terre en un autre pot au Printemps, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies, joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour a sa

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

racine, & durant sa langueur, c'est a dire durant le temps qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluyes froides ou de la grêle, qui lui procurent *le blanc*, *le jaune*, & *la gale*, & bien souvent *la pourriture*, au lieu que quand il est dans la terre depuis l'Automne, il est a l'epreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatriéme*, est une peine épargnee pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le même travail, & replanter. *La cinquieme*, c'est que lors qu'on met plusieurs marcottes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle la communique bien tôt aux autres, comme il arrive aux malades qui sont dans un même lict, & aux pestiferez dans un air contagieux. *La derniere raison*, c'est que l'Oeillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oeillets pour l'hyver, en leur donnant une terre composee moitie de terreau de cheval, moitie de terreau commun, mettant en chaque pot 3. ou 4. marcottes au plus pour ne les pas étouffer & pour remedier aux maladies qui leur pourroient arriver.

Voici la maniere de mettre la terre dans le pot. Aprés avoir mis le terreau au fond, il faut remplir le pot jusqu'au dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'Oeillet, & ensuite l'enfoncer de 2. ou 3. efforts des deux mains, sans pourtant la pétrir comme on fait la pâte, en sorte qu'elle soit affaissée sans aucune violence, jusqu'au milieu du cordon, aprés quoi on remplira le surplus du pot jusques a fleur de bord, de put terreau de cheval bien pourri & reduit en terre, le plus sec qu'il se pourra. Cela fait, on plantera la marcotte de telle sorte, que la racine soit couverte de la terre qui est dessous le terreau & qu'elle ait le terrot encore au dessus, & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la soûtient par deux petits bâtons de sa hauteur, mis en croix de saint André, qui seront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents, mais sur tout il faut bien se donner de garde d'enfoncer la marcotte, & c'est le sujet pour lequel on a dit cy-dessus, qu'il fallait marcotter le plus prés du pied que faire se pourroit, afin de faire une marcotte haute de pied, à l'exemple de Messieurs les Fleuristes de l'Isle qui en usent ainsi.

Quelques uns demanderont à quoi sert ce terreau au dessus du pot & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'est une des plus belles experiences qu'on ait fait pour conserver l'Oeillet. I. Parce que quand on arrose l'Oeillet nouvellement planté ou autrement, il ne se fait point de creux a la terre qui est imbibee plus facilement, pourveu neanmoins qu'on se serve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les ventables curieux se servent, qui sont percés de petits trous par lesquels l'eau sort en forme de pluye.

II. Le terreau empêche que la terre ne s'endurcisse par les arrosemens & par les grandes pluyes.

III Parce que ce terreau conserve toûjours au pied de l'Oeillet une certaine humidité, qui lui est favorable particulierement durant les grandes chaleurs.

IV. C'est que l'arrosement & la pluye qui tombe sur le terrot, en fait distiller la graisse & la substance sur la terre qui nourrit l'Oeillet.

V. Il le preserve des gelées durant l'hyver

VI. Il empêche que l'humidité ou la moisissure ne vienne au pied de l'Oeillet pendant l'hyver qu'il est enfermé.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Quant au temps auquel il faut planter la marcotte, on a déja dit ci-dessus qu'il ne faut pas marcottet si tôt : en voici la raison. C'est afin de n'estre pas obligé de la planter si-tôt, & empecher qu'elle ne monte a dard. Car pour bien faire il ne faut planter les marcottes, que le plus tard qu'on peut, c'est a dire à la Saint Remi, c'est sans doute la meilleure saison, parce qu'elles sont pour lors arrosées des pluyes du Ciel qui le fortifient extrêmement, & que le changement de terre arrête leur montant, d'où vient que quand on reconnoît qu'une marcotte semble pousser a dard avant l'hyver, il la faut transplanter deux ou trois fois, & on resserre par ce moyen son montant : C'est un des plus beaux secrets pour eviter leur avancement dans un temps qu'on ne doit souhaiter que l'occasion de les fortifier.

Pour son arrosement & son aspect, aprés qu'elle a été plantée ; Il est certain qu'une plante nouvellement levée & mise en terre, a besoin d'eau & d'ombre. C'est pourquoi il faut arroser l'Oeillet aussi-tôt qu'il a été planté, mais avec moderation, & continuer cet arrosement moderé tous les jours, si le Ciel ne lui envoye pas le sien : Il faut aussi le mettre a l'ombre durant 10. & 12. jours, même 15. s'il n'avoit point de fortes racines, & aprés qu'il sera bien repris & bien affermi, ce qui sera vers le 15. d'Octobre, il faudra l'exposer au Soleil levant, c'est la situation la plus favorable. Si vôtre Jardin ne vous permet pas de donner cette place sans incommodité, mettez vos marcottes ailleurs, mais que ce soit en un endroit, où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour. Elles seront mal en plein midi.

Vous conserverez beaucoup mieux vos Oeillets fut des ais élevez par des treteaux qu'a plate terre, les pluyes d'Automne s'écoulent plus aisément, les vers n'entrent point dans les pots, ils ont plus d'air, ils pourrissent moins & fleurissent mieux.

Les Oeillets ainsi plantez & exposez, il ne s'agit plus que de se précautionner contre les méchantes pluyes & contre les gelées.

I. Contre les pluyes qui surviennent sur la fin du mois d'Octobre, lesquelles étant froides, & commençant deja a participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches sur les fannes des Oeillets, qui leur causent le plus souvent la mort. Nous appellons les taches la gale, le charbon, comme si c'étoit une espece de peste. Il y en a de differentes couleurs, les unes sont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant sur un gris sale : quoi qu'il en soit, elles sont toutes trois pernicieuses à l'Oeillet. Le remede le plus souverain, est de nettoyer avec la pointe du canif la feüille qui en est atteinte, pour eviter qu'elles n'étendent leur gangrene, & ne la communiquent a la tige, ou couper la feüille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'Oeillet ne contracte cette maladie, il faut sur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, le priver de l'arrosement du Ciel, en le mettant a couvert avec de la toile cirée, ou sous un petit toict qui sera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la respiration de l'air, mais qui le preservera de toutes mechantes influences, & de temps en temps il faudra lui donner l'arrosement artificiel d'une eau qui aura été exposée au Soleil pendant quelque temps, & on le laissera dans cette situation jusqu'à la gelée. Trop d'eau peut aider a la pourriture ou faire monter à dard vos marcottes. Elles souffrent aisement la soif en Automne & en Hyver

On n'arrose jamais les Oeillets, que d'eau qui ait été reposée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit, neanmoins l'eau de puits fraîchement tirée,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qui eſt chaude en hyver, leur eſt bonne quand ils ſont enfermez dans la ſerre.

II. Il faut empecher que l'Oeillet ne ſoit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais auſſi il ne faut pas s'allarmer mal a propos des premieres gelees, qui ne ſont pas dommageables a l'Oeillet, au contraire elles lui ſont favorables.

ARTICLE VII.

En quel temps il faut mettre l'Oeillet dans la Serre.

IL eſt certain, I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'Oeillet peut ſouffrir durant deux jours une aſſez forte gelee, c'eſt pourquoi ſi l'on voit ſur la fin de Novembre, ou au commencement de Decembre que la gelée vienne apre & piquante, ſur tout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire tranſporter l'Oeillet dans la ſerre, car les grands froids le font mourir, ſauvez l'en abſolument, & ſi vous n'avez pas de ſerre, mettez le en quelque chambre bien cloſe, ou au pis aller a la cave, ſi elle n'eſt pas humide. L'eſprit doit faire inventer les moyens ſelon la diſpoſition des lieux.

ARTICLE VIII.

De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre.

IL faut bien prendre garde a la ſituation de la Serre, & qu'elle ſoit tellement diſpoſée, que l'air y puiſſe entrer aiſément, quand on le deſire, & l'empêcher auſſi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa ſituation la plus favorable, c'eſt l'expoſition au midy, comme ſont ordinairement expoſées les orangeries.

Comme les lieux humides ſont tres-dommageables a l'Oeillet, il faut que la ſerre ſoit bâtie a rez de terre, & qu'elle ne ſoit point dans un enfoncement enſorte que l'Oeillet puiſſe prendre de l'humidité, car ſi une fois la terre eſt humide, la moiſiſſure s'attachera infailliblement a la plante, & la pourriture enſuite.

Il faut donc qu'une ſerre ſoit percée de deux croiſées & d'une porte au milieu ſans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle ſoit voutée, ſinon que le plancher de deſſus ſoit garni de foin, pour empêcher la gelée de penetrer dans la ſerre, que les croiſées ſoient d'un chaſſis de verre & garni d'un autre chaſſis de papier qu'on puiſſe lever pour donner de l'air dans la ſerre au beſoin, qu'il y ait des contre vents aux croiſées, une double porte de bois, & un chaſſis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des natres pour couvrir les croiſees & la porte, ce ſera un moyen pour éviter que la gelée ne cauſe du dommage dans la ſerre.

Car il faut bien ſe donner de garde d'y porter le feu, & cela pour pluſieurs raiſons. *La premiere*, c'eſt qu'il fait ſecher l'Oeillet. *La ſeconde*, s'il ne le rend entierement ſec, il l'attendrit de telle ſorte que ſa perte s'enfuit. *La troiſiéme*, qu'il le fait jaunir. *La quatriéme*, qu'il le fait effiler. *La cinquiéme*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu* : maladie incurable, & pour pluſieurs autres raiſons, dont on n'experimente que trop bien la verité, lorſqu'on ſe ſert du feu pour préſerver l'Oeillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis ci-deſſus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empêcher qu'une *forte gelée* n'entre dans la ſerre, on dit *forte*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

gelée ; car l'Oeillet souffre facilement les gelées communes, notamment lorsqu'il a essuye sur la fin de l'Automne 2. ou 3. jours de froid pour l'endurcir & le préparer a ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il sera difficilement attaqué, si l'on bouche si bien la porte & les croisées de la serre que l'air ne puisse pas entrer, & quand ainsi seroit, qu'il y auroit trouvé passage, la gelee qu'il pourra causer ne sera pas grand mal : car a la verité l'Oeillet s'affoiblira tant soit peu, & cette foiblesse continuera durant le degel, mais par aprés il recouvrera sa premiere vigueur, autant qu'un prisonnier en peut avoir dans sa prison, car il ne faut pas attendre que l'Oeillet ait une même disposition, un même vert, une même sanié, s'il faut ainsi dire, que s'il n'étoit point enfermé : on voit que son vert pâlit, que sa feuille blanchit, que ses fannes & sa tige s'amollissent, mais tous ces signes d'indisposition n'en presagent point la mort, & de fait une pluye douce du Printemps, le retablit en son entier, comme on le fera voir ci apres Il ne faut donc point desesperer quand on le verra atteint de ces marques de foiblesse, que lui cause la prison.

Il y en a qui ont des voutes dans leurs Jardins, lesquelles n'ont d'autre ouverture que la porte, on ne les blâme point, pourvû qu'elles soient exposées au Soleil, qu'elles n'ayent point de profondeur, qu'elles soyent bâties a rez de terre, en un mot qu'elles ne soient point sujettes à l'humidité : mais il n'y faut serrer les Oeillets que le plus tard qu'on peut, & quand la gelée sera passee, il faudra les transporter dans une chambre pour les remettre encore dans la voute, si la gelée revient, ce qui seroit embarrasser un Fleuriste qui auroit 400. pots d'Oeillets

La Serre ainsi disposée & garnie d'ais soûtenus par des tretaux pour y poser les Oeillets le plus prés de la porte & des fenêttes qu'on pourra, on les placera par degrez, afin qu'ils participent tous également d'un même air, & de temps en temps on les visitera pour voir s'ils n'auront pas besoin d'être changez de place, & même on leur donnera quelque arrosement, mais seulement dans la necessité & dans la forme ci aprés prescrite

On dit dans la necessité, parce qu'il ne faut point donner d'eau à l'Oeillet dans la serre que le plus tard qu'on peut. I. Parce que c'est a tort qu'on arrose une plante qui n'a pas soif. II. Parce que la trop grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. III. Vous feriez monter l'Oeillet avant son temps IV. Il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée.

Il ne faut pas aussi par des raisons opposées, le priver d'eau quand il en a besoin pour rassasier sa soif, pour empêcher la secheresse, pour évirer qu'il ne se flétrisse, mais en lui donnant de l'eau, il faut que ce soit avec prudence & moderation, en la forme qui suit.

Il faudra faire provision de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux, & mettre un pot dans chaque terrine, successivement les uns aprés les autres selon le besoin. & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on versera environ une chopine de Paris de cette eau même, dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblees, puisque les terrines qui pourront contenir environ trois demi septiers de la même mesure, ne pourront point souffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoi qu'il en soit le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera ni les fannes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire en sorte que l'eau ne gagne point le dessus du pot, afin qu'elle n'y cause point d'humidité, ce qui pourroit faire venir la moisissure. Il

Il suffira que la racine soit abreuvee pour communiquer a sa plante l'effet de cet arrosement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'appercevra bien tôt par la fermeté de ses feüilles.

Quand on dit qu'il faut ainsi donner de l'eau à l'Oeillet, on entend qu'il faut si-bien prendre son temps que ce ne soit pas dans un temps de gelée, ou à la veille de la gelée; ce qu'on peut facilement connoître & prévoir, car il faudroit laisser languir l'Oeillet encore quelque peu de temps, plûtôt que de le faire geler dans une eau nouvellement gelee, qui glaceroit facilement la terre.

Quand on dit aussi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été exposée au Soleil, on entend autant qu'il se pourra, & que le Soleil ait quelque ardeur, mais a ce défaut on pourra se servir de l'eau de puits nouvellement tirée, comme il a été dit cy dessus, parce qu'outre qu'elle n'est pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'hyver.

Il ne sera point encore hors de propos pour la culture de l'Oeillet, de lui ôter dans la serre les feüilles qui se trouveront séches, parce que comme elles sont plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien aussi faire venir la pourriture, qui est le mal le plus a craindre durant l'Hyver.

Comme les rats font une cruelle guetre aux Oeillets quand ils sont dans la serre, un nouveau Curieux s'est servi heureusement du remede suivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes, ou bien il a fait rôtir des noix qu'il à un peu humectées, & a poudré les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingredient de sa pâte, qui se compose ainsi: Il faut prendre quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demi d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine, & de tout faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arsenic, de sublimé corrosif & de musc, on n'a pas à apprehender que les chats en mangent.

ARTICLE IX.

Quand on doit sortir l'Oeillet de la Serre.

C'Est ici qu'il ne faut témoigner ni trop d'impatience ni trop de lenteur, car qui voudroit sortir l'Oeillet trop tôt, feroit mal, comme celui qui le sortiroit trop tard: par exemple qui en useroit ainsi dans le mois de Février: il se mettroit au hazard de perdre ses Oeillets par la rigueur du froid qui continué encore dans ce mois ou par la neige, ou par les gresles, ou par la pluye froide. Qui les sortiroit sur la fin d'Avril, il feroit aussi mal, parce que l'Oeillet languiroit dans la serre, & pousseroit son dard sans profiter.

La meilleure & la veritable saison pour transporter hors de la serre, c'est la semaine de la Passion dans le Carême, pourveu que le temps ne soit point encore disposé à la gélee. & que le Ciel n'envoye point ses mauvaises influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas frequemment dans cette semaine. On peut les sortir plûtôt, pourveu que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui se doit pratiquer ordinairement, lors que les Saisons sont dans leur reglement.

Quoi qu'il en soit il faudra disposer des couvertures, pour mettre l'Oeillet

à couvert en cas de besoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ses rayons, a quoi il faudra bien prendre garde pour plusieurs raisons. I. Parce que l'Oeillet qui a été long temps enfermé, etant fort tendre, venant à être exposé au Soleil, il s'affoiblirait tellement qu'il seroit fort difficile de le relever de sa foiblesse. II. L'Oeillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robustes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au sortir des lieux où elles etoient enfermées. III. L'Ombre est amie de toutes les plantes & les fortifie. IV. Le Soleil du mois de Mars est quelquefois si chaud, qu'il dessèche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquieme raison est tirée de l'experience.

Il faudroit donc en transportant l'Oeillet de la serre, le placer sur des ais mis à l'ombre, & lui donner une couverture, soit paillasson, soit de toile cirée soit de bois, laquelle se baissera ou se levera à la veue d'un bon ou mauvais temps, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'Oeillet a couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluyes froides, de la grele & du grand vent, qu'on appelle *Gale de Mars*, qui lui est extrêmement nuisible, car étant entouré de bons paillassons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puissent faire aucun mal, & si le Ciel veut bien lui donner ses pluyes douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baisser toutes les couvertures du dessus & du bas, & lui faire respirer un air libre en receevant cette celeste rosée qui lui fera prendre en peu de temps son vert naturel, sa premiere vigueur, son etat avant sa prison : mais si le Ciel lui refusoit ses pluyes, il faudra avoir recours a l'arrosement artificiel, car l'Oeillet sortant de la serre, il faut qu'il soit arrosé du Ciel, ou de la main du Fleuriste sans y manquer, autrement le grand air lui causera de grandes incommodités,

Et ainsi aprés avoir été exposé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriste qui n'aura point planté ses Oeillets en la forme qui a été dite ci-dessus, c'est a dire qui ne les aura point mis en Automne dans une terre a demeurer toute l'année, pourra la Semaine sainte les transporter dans la terre & en la forme preferte dans les Chapitres quatre & cinq de ce Traité des Oeillets, en les mettant a l'ombre apres qu'ils auront été transplantez durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Automne dans leur terre naturelle a demeurer, seront exposez à l'aspect du Soleil, qui leur est utile & naturel, jusques à ce que ceux qui auront été de nouveau transplantez au Printemps, soyent en etat de leur faire compagnie, & d'être exposez avec eux a un même ou different aspect. Arrachez adroitement toutes les feuilles pourries, si elles quittent d'elles-mêmes, coupez les si elles resistent. Tenez toûjours vos plantes propres.

ARTICLE X

Quel lieu, quel aspect, & quelle situation il faut donner à l'Oeillet.

CEtte question est tout à fait d'experience, & plusieurs pechent sur cette matiére par excés ou par defaut. Par excés, en exposant leurs Oeillets a l'aspect du Midi : Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'il n'ont point la force de pousser leur dard. L'Oeillet ne veut ni le trop ni le trop peu, il lui faut une mediocrité en toutes choses, & c'est la plante du monde qui demande le plus de regle & de moderation.

En effet le grand Soleil le dessèche, l'affoiblit, le rend maigre, en sorte

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

qu'il ne peut profiter que par de grands & frequens arrosemens : Par une raison contraire & opposée, l'absence du Soleil le fait jaunir, retarde sa fleur, & la rend tres-petite : Voila les maux que l'excez & le defaut lui causent.

Voici le Lieu, l'Aspect & la Situation qui lui sont favorables.

Pour le Lieu, premierement le grand air lui est commode, l'Oeillet qui a été une fois enferme ne demande plus que des lieux spacieux ; Nous en voyons la difference par ceux qui sont élevez dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la même largeur que ceux qui sont elevez en plein air, nous voyons une semblable différence entre ceux qui sont cultivez dans les Jardins des villes, & ceux qui sont elevez dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus souvent en grosseur & en largeur, mais non pas toûjours en beauté. Secondement les lieux marécageux, les prairies & les marais qui sont voisins des lieux où il sont cultivez, ne contribuent pas peu a leur bon succés, d'où vient que les Oeillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les pais bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu qu'en France a mesure que nous avançons dans les lieux chauds, les Oeillets en sont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'Aspect, celui du Soleil levant depuis six heures du matin jusques à onze, & celui du couchant, depuis trois heures jusques à six ou sept du soir, est sans doute le plus propre, parce qu'a ces heures-la l'ardeur du Soleil n'est pas si violente, mais le meilleur des deux, c'est le Soleil levant. I. Parce que l'Oeillet qui a été arrosé le soir precedent ne doit point demeurer si long-temps dans sa bouë. II. D'autant que le Soleil levant est favorable à toutes les plantes, particulierement a l'Oeillet qu'il récrée visiblement en le faisant monter peu a peu. III. Le Soleil couchant conserve encore quelques restes des grandes ardeurs du midi, ayant échauffé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il se trouve un air frais, qu'il dissipe peu a peu par ses rayons. IV. L'Oeillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraîcheur, que par l'arrosement & la rosée, il est bien juste qu'il soit réchauffé par les premieres visites du Soleil, qui sont douces & benignes.

Monsieur Morin dit pourtant, que l'experience lui a fait connoître, qu'en exposant l'Oeillet au grand Soleil & l'arrosant soigneusement tous les jours, visiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois : Mais si l'arrosoir de son maître l'oublie un ou deux jours il est certain qu'il est perdu sans ressource.

La situation de l'Oeillet doit aussi être observée : car il faut éviter de le poser contre des murailles, pour plusieurs raisons. I. L'Oeillet n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne poussera ses marcottes que d'un côté, ou s'il en pousse, elles languiront ou s'etouffèront par le manquement d'air. II. La reverberation du Soleil qui vient de la muraille & donne sur l'Oeillet, l'endommage notablement & le sèche par une ardeur trop violente. III. Cette situation engendre des maladies a l'Oeillet, *le blanc* particulierement. IV. Les animaux qui en veulent à sa destruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, se servant de la muraille comme d'une échelle pour attaquer le pot de l'Oeillet, & s'en rendre bien-tôt les maîtres, comme sont les fourmis & les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, aprés avoir fait leur butin, de se retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraille, pour s'y cacher durant le jour & recommencer leur ravage durant la nuit ; les limaçons, les chenilles

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& les autres animaux ennemis de cette fleur, se servisont de cette même route pour lui faire insulte.

Il faut donc que l'Oeillet soit mis dans un lieu spacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air suffisamment, qu'il soit exposé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, si on le veut, & pose sur des ais soûtenus par des tretteaux de telle maniere que l'air se puisse communiquer autour de sa tige, & que le Fleuriste puisse faire la ronde à l'entour de ses œillets, qui seront placez par degrez sur les tretteaux, afin que les premiers ne puissent point couvrir les seconds, les seconds les troisiémes, & ainsi des autres, ni leur ôter la respiration de l'air, la vûe du Soleil, ni la douceur des arrosemens.

ARTICLE XI.

Quel doit être l'arrosement de l'Oeillet.

L'Oeillet exposé & disposé ainsi qu'on vient de dire, s'il n'est point favorisé des arrosemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & maniere qu'on va marquer.

I. Il faut que le pot soit dans une égale situation, en sorte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau se puisse étendre sur le pot, & se communiquer également a toute la plante, & de plus empêcher que l'eau ne flue & ne tombe hors du pot, a quoi il faut bien prendre garde pour trois considerations.

La premiere, est que la plante est privée de son arrosement, dont elle aura peut-être grand besoin. *La seconde*, c'est que le Fleuriste est obligé pour conserver ses œillets, de redoubler ses peines en donnant un second arrosement. *La troisiéme*, c'est que la graisse & la nourriture du terreau qui est dans le pot tombe avec l'eau.

II. Si la terre du pot est dessechée & que par sa secheresse elle se soit dérachée du pot, laissant un vuide entr'elle & le pot, il faut absolument remplir ce vuide par le doigt ~~de la main~~, en le passant sur la terre autour du dedans du pot, comme elle etoit auparavant, c'est à dire qu'il faut de cette même terre, qui est dans le pot, boucher les ouvertures que la secheresse aura faites a l'entour du dedans du pot, pour les mêmes raisons qu'a l'Article precedent, tirées du besoin d'un arrosement nouveau pour faire de la graisse & nourriture perdue, parce que l'eau qui sera versée sur le pot fluera par les ouvertures, & passera sans laisser aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra des le matin tirer de l'eau de puits & la verser dans un tonneau ou bassin qui sera exposé en un lieu où le Soleil donnera le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ses rayons & lui faire perdre son froid naturel, qui est plus grand dans l'Eté que dans une autre saison.

C'est ici qu'il faut examiner l'eau dont on se doit servir pour arroser l'Oeillet, & les motifs de ceux qui usent d'eau melangée, pensant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premierement que l'eau des rivieres dans l'Eté est merveilleuse pour deux raisons. *La premiere*, parce qu'elle est legere. *La seconde*, parce qu'elle est tiéde ayant reçû la chaleur du Soleil, mais comme les Jardins des Fleuristes ne sont pas toûjours situez au voisinage des rivieres, ce leur seroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruisseaux ni des fontaines n'est convenable à l'Oeillet, qu'en-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tant qu'on l'aura transportée dans des tonneaux & exposée au Soleil pour deux raisons.

La premiere, que cette eau conserve toûjours une certaine crudité qui ne se dissipera qu'en la separant de son lit.

La seconde, c'est que cette eau retient toûjours son froid par la proximité de sa source, & par la communication d'autres sources, qu'elle trouve dans son chemin. or l'eau trop froide n'est aucunement propre a l'Oeillet.

C'est la raison pourquoi il ne faut pas se servir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Eté, fonde sur sa crudité & sa trop grande froideur, qui saisit l'Oeillet dans son alteration & lui cause le même mal, que l'eau nouvellement tirée a ceux qui en boivent, lorsqu'ils sont extrêmement echauffez dans la sueur, c'est a dire la pleuresie, puisque *le blanc* qui lui surviendra infailliblement ou la pourriture, ou la gale, par cette eau froide, est a l'Oeillet ce que la pleuresie est à l'homme.

L'eau bourbeuse n'est pas moins pernicieuse, parce qu'elle laisse avec elle ses égoûts, dont elle n'est point purifiée: l'eau puante est a eviter, parce qu'elle engendrera la corruption a'Oeillet.

Les eaux minerales & les souffres qui se rencontrent quelquefois dans quelques veines de terre, sont a rejetter comme mortelles a l'Oeillet.

L'eau tiede mise sur le feu est pire que toutes les autres, soit durant l'Eté, soit durant l'hyver; d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'Oeillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'Oeillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée des le matin au Soleil & versée sur le pot avec l'arrosoir prudemment & dans le temps.

I. Avec l'arrosoir de fer blanc, afin que l'eau s'imbibe plus facilement, & que la terre ne s'endurcisse point par la violence de l'arrosement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra consulter les besoins de l'Oeillet, en ne lui refusant pas ce qui lui est necessaire, mais aussi en ne lui donnant pas ce dont il se peut passer; & de fait si les pluyes sont frequentes & abondantes, c'est en vain qu'on l'arrose: mais s'il en est privé, il faut quand on voit sa terre commencer a se dessecher, l'arroser tous les jours sans y manquer, mais peu, pour l'entretenir toûjours dans une humidité égale, suffisamment pourtant, en sorte qu'il n'en puisse pas souffrir, c'est la prudence qui en fera le reglement.

III Le temps, parce qu'il ne faut arroser l'Oeillet que sur le soir, environ le Soleil couche, autrement qui l'arroseroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arrosement, parce que le Soleil dessecheroit incontinent la terre, c'est qu'il lui feroit venir des taches tres pernicieuses & feroit secher ses feüilles & peut-être sa tige: Qui voudroit aussi l'arroser le matin avant la Soleil levé, outre que le Fleuriste seroit fatigué de se lever si matin, le Soleil venant à darder ses rayons sur les feüilles qui se trouveront encore mouil'ées, il les secheroit pareillement; & de plus ce seroit le privet des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de se rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a senti pendant le jour.

En l'arrosant il faudra autant qu'on pourra épargner ses feüilles, mais il ne faut pas en cela se gêner trop.

Il y en a plusieurs qui se servent de la façon avec laquelle on arrose les Oeillets dans la serre, en se servant de petites tetines de terre & laissant les pots

dans les terrines durant l'Eté, y versant de jour a autre de l'eau suffisamment pour arroser la plante, mais cette methode n'est point tant a approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il seroit a apprehender que l'Oeillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluyes, l'Oeillet prendroit un double arrosement, & la pluye venant a remplir les terrines, ce seroit laisser roûjours l'Oeillet dans le bourbier.

Et par ces raisons on ne peut approuver le dessein de ceux qui se servent d'eau mêlangee pour arroser leurs Oeillets, comme d'eau detrempée de fiente de pigeon, ou de bois servant à teindre, ou du crotin de Cheval, ou de fiente de vache, si non en la maniere qui sera dite ci-apres. I. Parce que la fiente de pigeon est trop chaude pour l'Oeillet, & quoique dettempée dans l'eau elle ne laissera pas de faire venir le blanc a l'Oeillet. II. Parce que le bois á teindre ne pourra point contribuer a son avancement, ni à sa beauté. III. Le crottin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'est propre qu'aux plantes qui ne peuvent être elevées que tres-difficilement dans les pays froids & moderez, comme les Tubereuses, les Narcisses de Constantinople & autres plantes de cette nature qui sont cultivées dans les susdits pays froids ou moderez. L'Oeillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui est point favorable, qu'entant qu'on s'en sert rarement & prudemment: *Rarement*, parce qu'on n'en doit user que deux ou trois fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'on doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délayer dans le tonneau avec l'eau dont il sera rempli, & sur tout ne donner l'arrosement ainsi composé, que dans un temps de grande secheresse & durant l'Ete, & en voici les raisons.

I. La fiente de vache de soi est trop froide pour l'Oeillet, & qui voudroit s'en servir frequemment, empêcheroit le progrés de l'Oeillet en refroidissant sa terre.

II. Elle conserveroit trop long-temps l'humidité à l'Oeillet.

III. Elle feroit une espece de coene sur le pot, laquelle avec le temps pourroit bien causer la pourriture au pied de l'Oeillet.

IV. Elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'Oeillet, & le feroit crever dans son bouton.

V. C'est que cette eau ainsi mêlangée de fiente de vache, n'est utile que pour donner quelque rafraîchissement à l'Oeillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Eté, se servir pour arroser ses Oeillets d'une eau mêlangée avec de la fiente de vache, il ne fera point mal, au contraire il fera tres-bien, pourvû que ce ne soit que deux ou trois fois au plus & dans l'Eté.

Un celebre Curieux donne succinctement des préceptes tres-utiles pour l'arrosement de l'Oeillet & des marcottes. Il dit qu'à proportion que vos marcottes se fortifient, il faut les arroser plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner a boire.

Quand le dard ou montant (c'est la même chose) commence à monter, & que l'œillet va travailler a ses fleurs, c'est alors qu'il faut le visiter soigneusement pour prendre garde à tous ses besoins.

Ne lui menagez point l'eau, une plante ne travaille point dans la secheresse.

Prenez bien vôtre temps dans quelques jours fort chauds pour arroser vos

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

œillets avec de l'eau dans laquelle vous aurés mis détremper de la fiente de vache: cet arrosement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pousser le dard, & leur sert jusqu'a la fleurison, a moins qu'un chaud excessif ne vous permît de donner un pareil arrosement quand le bouton grossit, ce qui seroit encore merveille.

ARTICLE XII.

Comme il faut cultiver l'Oeillet à mesure qu'il pousse son dard.

IL faut ici avertir le Fleuriste de faire provision de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour soûtenir la tige de l'œillet.

Le bois de ces baguettes, doit être autant qu'on le peut, choisi sur les buissons de coudre ou noisetier, parce que ce bois est extremement droit, moëleux, d'une belle longueur, sans nœuds, en un mot d'un beau blanc sous son écorce, digne de servir d'appui a une plante aussi curieuse que l'œillet. Ce n'est pas que plusieurs ne se servent de druneau, de la prune ou semblable bois, mais le druneau se plie au Soleil: la prune se sêche trop tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette sera de la grosseur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds sans écorce, c'est a dire qu'il faudra ôter la pelûre du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'Oeillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement, elle sera pointuë par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine. Car qui ne voudroit point la faire pointue par le bout, il pourroit bien se mettre au hazard de déraciner l'œillet, en detachant les fibres de son pied, & même pour mieux éviter cet accident, il faudra ficher la baguette à la distance d'un travers de doigt de la tige de l'Oeillet & l'enfoncer jusqu'au fond du pot, afin qu'elle puisse mieux resister au vent, car si elle n'avoit point de resistance, il se pourroit bien faire que la baguette venant a être renversée par le vent, le dard de l'œillet qui est attaché a la baguette, pourroit bien se rompre.

Ceux qui voudront être les plus prevoyans commenceront dés le mois de Mars a faire couper ces baguettes, & aprés en avoir ôte la pelûre, ils en feront plusieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & ensuite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire secher, ni plus ni moins qu'on fait les cerises, les raisins & autres fruits, cet expedient est pour éviter qu'elles ne coffinent au Soleil:

Quand l'œillet commencera à pousser son dard, il faudra en même temps ficher la baguette dans le pot, & a mesure qu'il montera l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc, l'un & l'autre sont bons; le fil pourveu qu'il soit gros & de chanvre: le jonc, c'est à dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'œillet un fil ou un jonc jusques au dernier nœud du maître bouton, j'appelle maître bouton, celui qui fleurit le premier & qui est au plus haut dard. & comme il y a bien souvent dans un même pot plusieurs marcottes provenant d'un même pied, qui montent à dard, si on veut bien les laisser monter & ne les pas châtrer, comme on dira ci aprés, il faudra aussi donner a chaque dard une baguette & les arrêter comme dessus, & si la plus part des marcottes ont monté, & qu'il s'en trouve jusqu'a 4. ou 5. on pourroit bien se servir de ces baguettes, pour en faire comme

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

de petites cages qui soûtiennent les montans de l'œillet.

On entre dans le detail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un œillet a une même & seule baguette & qui en font comme un fagot, de changer de methode, & en voici les raisons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empêchent les marcottes de profiter. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les bourons inutiles & superflus. IV. Ce n'est point tenir l'œillet dans une si grande propreté qu'il demande.

Pour passer plus outre. Quand le Curieux verra l'œillet pousser de toutes part des montans & qu'il ne laissera point de successeurs, on entend des marcottes, puisque celles qu'il aura poussé seront montées a dard, il faudra en diligence châtrer les marcottes autant que l'on trouvera à propos, en coupant le dard au second nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets : le premier que l'œillet puisse produire de nouvelles marcottes : Le second que celles qui paroissent ordinairement pousser sur le pied, puissent profiter, & qu'elles remplissent la place de celles qui auront monté, joint qu'il sera tres-avantageux au maître dard d'en user ainsi, puisqu'il deviendra plus gros & mieux nourri & donnera par consequent une plus grosse fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de sa substance & l'affoiblirroient en sorte que la fleur n'en deviendroit pas si grosse ni si large.

On explique ceci en detail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on se sert du mot de châtrer, il ne faut pas le croire impropte & indecent : Impropte, parce que c'est *châtrer un Oeillet*, que d'empêcher sa production : Indecent, parce qu'on s'en sert pour les autres plantes, comme les gioflets, les melons, & autres qui n'ont point les qualités de l'œillet.

II. Châtrer l'œillet, c'est à dire couper ses marcottes, lors qu'elles montent à dard dans le second nœud le plus voisin du pied de l'œillet.

III. On dit qu'il faut ainsi châtrer l'œillet, pour faire pousser plus aisément les petites marcottes qui paroissent au pied de l'œillet : car s'il y a plusieurs marcottes au pied, dont quelques unes soient montées & que les autres paroissent ne pas pousser à dard, il faudra bien se garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte seve, si au contraire toutes les marcottes montent & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'est qu'il ne restera au Curieux qu'un pied sans marcotte au lieu que s'il avoit pourveu a faire cette dissection en temps & lieu, il auroit donné lieu a l'œillet de pousser de petites marcottes dans ses nœuds soit au pied, soit dans les marcottes ainsi châtrées, qui poussent bien souvent de nouveaux rejettons.

Quand l'œillet aura ainsi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne sera plus question que de lui ôter les feüilles que la chaleur du Soleil aura sechées, & ensuite lui donner un petit labour, lors qu'il commencera a pousser son bouton, en la forme cy aprés.

Il faudra avec un petit morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce, d'une mediocre épaisseur, grattet la terre du pot de la profondeur de deux pouces dans toute l'étenduë du pot, sans pourtant approcher plus prés du pied de la plante que de deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera a quoi sert ce labour ? On repond qu'il contribuë notablement à fortifier la plante de l'Oeillet, & a rendre sa fleur plus

plus groſſe & plus large. I parce qu'il donne de nouvelles forces à ſa racine, qui étoit reſſerrée par la dureté de la terre. II. Il rend ſa terre plus legere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pouſſer plûtôt le bouton & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur. V. Cela eſt fondé ſur l'experience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terrau qui étoit ſur le pot avec la terre il faudra mettre au deſſus du pot de nouveau terrau de cheval bien pourri & réduit en terre, lui donner auſſi-tôt un arroſement, pour éviter que les vents ne le chaſſent hors du pot, étant fort leger, & en même temps pour le lier par le moyen de cet arroſement avec la terre du pot.

Et ſi les arroſemens & les pluyes avoient fait tellement diminuer la terre, qu'elle fût affaiſſée juſques au deſſous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la même terre, dont il aura été rempli en plantant l'Oëiller juſqu'au milieu du cordon, & le reſte juſqu'a rez du bord du pot de terrau de cheval, qu'il faudra arroſer, comme dit eſt, ſans pourtant enfouir l'Oeillet.

Si vous obſervez bien tout ce qui vient d'être dit, vous aurez aſſeurement de belles fleurs, pouvû que vous ôtiez auſſi a l'Oeillet les boutons ſuperflus, comme on dira à l'Article ſuivant.

ARTICLE XIII.

Qu'on doit ôter à l'Oeillet les boutons ſuperflus.

C'Eſt en vain ſe donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'Oeillet, & tacher de lui faire porter une belle fleur, ſi vous lui laiſſez tous ſes boutons, c'eſt auſſi en vain eſperer d'en avoir ſatisfaction, ſi vous lui en ôtez plus que de raiſon. Car d'une part vous le ferez venir trop petit & d'une autre vous le ferez fendre dans ſon bouton; Il faut donc remedier a ces deux extremitez & dire qu'il ne faut point trop laiſſer de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laiſſer trop, parce que c'eſt alterer le maître bouton, par la raiſon que le dard, qui lui donne la ſeve, la partage avec tous les autres boutons, auſquels il la communique, & lui diminue par conſéquent ſa vigueur, au point que ſa fleur n'en ſera point ſi groſſe; comme par exemple ceux qui laiſſent croître des boutons dans tous les nœuds de l'Oeillet, depuis le bas de ſa tige juſques à ſon ſommet, font tres-mal, & s'apperçoivent viſiblement du tort qu'ils font a la fleur. Ceux qui laiſſent deux boutons ſur la même queuë de l'Oeillet, [qu'on appelle en Picardie, *Dardille*] ſe trompent encore dans leur attente, parce qu'ils ſe nuiſent tous deux enſemble, en ſe dérobant l'un à l'autre par leur voiſinage une ſeve, qui n'eſt ſuffiſante que pour un. Ceux qui laiſſent pouſſer dans un même nœud deux queuës, qui portent chacune un bouton, ſe portent préjudice pareillement, quoi qu'elles pouſſent de differens côtez, pour les mêmes raiſons que deſſus.

On ne ſçauroit comprendre quels ſont les motifs de ceux qui en uſent ainſi, ſi ce n'eſt qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, au lieu qu'un veritable Curieux ne s'attache qu'à faire réüſſir le maître bouton, qui doit faire ſeul l'ornement de toute la plante par ſa groſſeur & largeur, & ne ſe met en peine des ſuivantes, qu'entant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter, car comme c'eſt alterer le maître bouton, lui

en laissant trop, parce que la seve est dispertée; c'est aussi lui donner trop de seve, & l'obliger a crever en lui en laissant trop peu: Ceux la donc qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur chaque montant de l'Oeillet, se mettent au hazard de ne pas jouir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclorre l'objet de leur esperance, puis qu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il est bien difficile que leur maître bouton ne creve par trop de seve, & d'ailleurs pourquoi se sevrer volontairement des fleurs, quand elles ne sont pas nuisibles a l'Oeillet? On ne le cultive pas seulement pour voir son vert & ses fanes, mais aussi pour admirer ses fleurs, c'est le but du Fleuriste, c'est le sujet de ses soins.

Il y a pourtant de certains Oeillets ausquels il seroit bon de ne laisser que deux boutons, mais ils sont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour servir d'exemple a tous.

Le mieux est d'ôter les boutons qui poussent dans le premier & second nœud du dard, plus prés du pied, pourveu qu'il reste encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous poussé des boutons, & de ne laisser sur chaque queue ou dardille qu'un seul bouton, & il est bon d'ôter les boutons, qui se trouvent trop proches voisins du maître bouton, afin qu'il ne lui disputent point la seve.

Il ne faudra donc laisser sur chaque dard que quatre boutons, si ce n'est que l'Oeillet fût sujet ou a crever ou a devenir trop petit, l'experience le fera connoître, & suivant les connoissances qu'on en aura, il faudra laisser plus ou moins de boutons.

Voila ce que dit fort au long l'Autheur du nouveau traité des Oeillets, un autre Curieux en parle plus succintement, & voici ce qu'il enseigne.

Cassez ou coupez a un nœud prés du pied les marcottes qui montent.

Ne laissez qu'un dard an pot, dont vous voulez avoir de beaux Oeillets.

Mettez a ce dard une baguette de coudre ou noisetier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiser la baguette par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines, piquez la a deux ou trois doigts du pied, il n'en sera pas si fort ébranlé.

Liez votre dard à vôtre baguette & à chaque nœud du dard, craignant qu'il ne casse en poussant, & pour ne vous pas tant assujetir, ne commencez a le lier que lors qu'il est un peu grand.

Si vôtre pot a trop de marcottes, & que vous jugiez qu'en lui ôtant les petites vous ne ferez pas monter les autres, vous lui ferez plaisir de le décharger, & ses fleurs en seront incomparablement plus belles.

A moins qu'un Oeillet ne soit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il suffit de laisser trois boutons sur le dard: Il faut arrêter les autres dardilles dés qu'elles naissent.

Si vôtre œiller peut souffrir même que vous ne lui laissiez qu'un bouton, & que cela contribue à la plus grande beauté de sa fleur, faites-le. La premiere fleur étant toûjours la plus large, elle est l'unique esperance du Curieux, il neglige le reste.

C'est a l'égard des pots que l'on destine au theatre qu'il en parle ainsi, on n'en sçauroit trop pousser la fleur, pour les autres, laissez leur plus d'un dard, mais jamais plus de 3. ou 4. fleurs sur chaque dard.

Otez avec exactitude les boutons qui viennent autour des boutons que vous souhaitez qui fleurissent, ils se mangent les uns les autres. Il leur faut de la distance pour profiter.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On peut aider quelques bourons à fleurir, il y en a qui groſſiſſent en forme de culs d'artichaux, courts & gros ſeulement prés de la queuë ou dardille & menus à la pointe, il faut lier ceux-là avec du fil, ils ſe rempliſſent du bout & s'allongent mieux.

Tout œillet qui menace de crever doit être lié Ce n'eſt pas que la ligature l'en empêche toûjours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le ſecours d'ouvrir un peu le bout de l'écoſſe de tous côtez eſt tres-bon.

Lors que vous avez une belle eſperance d'un tres gros bouton, & que vous craignés par le temps qu'il lui faut pour fleurir entierement, que le Soleil ne le brûle, ou que les pluyes ne le pourriſſent, couvrez ſa fleur avec le deſſus d'une boëte ordinaire à confiture, ſur le bord de laquelle vous faites un trou avec un fer rouge, vous paſſez ce deſſus de boete par le haut de la baguette à laquelle le dard eſt lié, & avec un petit coin de bois que vous fichez dans le trou au deſſus de la boete, vous l'arrêtez contre la baguette, juſte ſur vôtre fleur, qui ainſi eſt couverte. Il n'y a que vos tres gros & beaux boutons qui meritent ce ſoin, ſans lequel pluſieurs fleurs ſont gâtées avant que de fleurir.

A meſure que vos œillets fleuriſſent beaux, arrangez en la fleur en la peignant ou refendant, mettez y le Carron, ſi elle en a beſoin, & placez ſon pot ſur vôtre theatre. On n'y doit jamais mettre un œillet ſans l'avoir accommodé, il y a de la difference, d'un qui eſt ajuſté, à un qui ne l'eſt pas, comme du blanc au noir.

Arrangez vos fleurs ſuivant leurs couleurs, un mélange entendu eſt un tres-grand agrément.

Il faut arroſer les pots qui ſont ſur le theatre un peu plus ſouvent que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus legerement. L'eau conſerve la fleur plus long-temps.

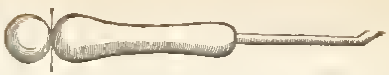
ARTICLE XIV.

Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.

QUand vous verrez le bouton de l'œillet également *gros* & *long*, vous pouvez eſperer une belle fleur, ſi l'eſpâce de l'œillet eſt belle, & pour cet effet gardez vous bien de rouchet à ce bouton, qui n'a pas beſoin de la main du Fleuriſte, mais laiſſez-le éclore ſans impatience. Si au contraire le bouton eſt *gros* & *court*, defiez-vous en, car il ſe fendra certainement: il en ſera de même s'il n'eſt point égal dans ſa groſſeur & dans ſa longueur.

Or pour éviter la diſgrace qui en pourroit arriver, il faudra ſe ſervir de gros fil de chanvre, dont on ſe ſert pour lier le montant de l'œillet à la baguette, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de ſa coſſe, ſans le trop ſerrer, parce que cela l'empêcheroit de fleurir, & ſans le ſerrer trop peu, parce que vous ne l'empêcheriez point de crever: vous diſpoſerez tellement vôtre fil ſur la coſſe qu'elle ne puiſſe ſe fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirez la côte avec la pointe d'une epingle ou d'un aiguille, ou d'un inſtrument propre à cela, comme on en dépeint ici la figure,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France



Et vous la fendrez également dans toutes ses jointures jusques au fil, pour donner jour à la fleur afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'un côte de féve, ou un anneau de saule, (comme pratique M. le grand & fameux *Fleuriſte* Prevôt,) lequel venant a se secher soûtient également son peinturé feuillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent &c. pour réparer le manquement, auquel toute son induſtrie n'a pû remedier.

Il y a quelques Fleuriſtes qui mettent l'œillet à l'ombre, lors qu'il commence à sortir de son bouton, & n'attendent point que sa fleur soit éclose, pretendant qu'ainsi il fleurit avec plus de facilité & de beauté : mais comme les marcottes languiſſent étant trop long tems a l'ombre, il est mieux de ne laiſſer fleurir les œillets, que dans leur ſituation & leur expoſition depuis le mois de Mars. Les roſées font, qu'il fleurit plus promptement ; que le blanc de l'œillet en devient plus grand, & que les marcottes n'en ſouffrent pas : On a pourtant vû de bons effets de les avoir expoſez a l'ombre.

Quand l'œillet ſera entierement épanoui & fleuri, ſi l'on voit qu'il ne tourne pas bien ſes feuilles, & qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriſte pourra ſuppléer a ces manquemens, endiſpoſant tellement ſes feüilles avec les doigts de la main bien nets, & bien lavez & ſans ſueur, quelles trouvent chacune leur place & leur rang, même pour donner plus de largeur a la fleur, il pourra plier les extrêmitez de la côte, cela donne moyen à l'œillet d'étendre ſes feüilles ſur la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts, comme ſur une rondache : on appelle cette façon de traiter l'œillet, l'*ajuſter*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a de certains œillets qui ayant les feüilles extrêmement tendres & delicates, les renverſent, comme *le grand Chambellan*, *le Charmant de nos jours*, *le Moriſſon de la Croix*, *le beau Cramoiſy* & autres ſemblables : ce ſeroit perdre la beauté de ces œillets qui ſont tres-rares, ſi on ne ſoutenoit pas les feüilles qui ſe renverſent, il faudra donc a cet effet mettre derriere la fleur de l'œillet un petit carton d figure ronde, moins grand que la fleur de l'œillet qui paroitra peu, mais qui lui ſervira d'apui & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuſe. Il faudra en uſer de même quand l'œillet aura coſſé, afin que le carton ſuplée au defaut de la coſſe, dans l'endroit qui ſe trouvera crevé.

ARTICLE XV.

Comment il faut garentir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent.

TRois ſortes d'inſectes attaquent l'Oeillet pour le détruire, *le Puceron* qu'on appele *pou vert*, la *Chenille verte* & *le Perce oreille*.

Le Puceron ne peut faire aucun mal tout ſeul a l'œillet, parce qu'il eſt ſi petit & ſi facile a contenter, qu'il ne peut point derober beaucoup de ſeve a l'œillet: mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant a lui faire inceſ-

Source gallica bnf fr / Bibliothèque nationale de France

famment la guerre, assemble tous ses camarades en troupe pour l'assaillir, & le terracer en lui suçant la seve, qui fait sa force & sa vigueur. on en voit quelquefois une quantité prodigieuse attachée à la plante de l'œillet, & par une espece de finesse, se cacher sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit & butiner l'œillet. Ce butin consiste à prendre la seve de l'œillet, ce qui l'empêche de profiter.

En effet, si le Fleuriste n'a pas le soin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir & le dard devenir sec.

Pour s'aperçevoir quant elle en sera attaquée, il n'y aura qu'à remarquer certaines petites taches blanches en forme de points sur les feuilles, qui sont comme les reparres de ces petites bêtes, cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point aprehender de les écrasser avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect, on l'ôte aussi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluyes ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire a plusieurs fois, il sera necessaire au matin au Soleil levant, d'aller à la decouverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera all'emblez tous ensemble sous les feüilles de l'œillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particulierement aux violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de resistance.

La Chenille verte fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'œillet, car elle ne succe pas seulement la seve, mais elle le torge, & coupe le montant, & pour se mettre mieux a couvert de la recherche du Fleuriste, elle se cache ordinairement de jour sous le cordon du pot, croyant y trouver un abry, ou du moins échaper a ses yeux, mais la malheureuse ne prend pas garde, qu'en laissant une espece de mousse blanche dans le nœud de l'œillet qui est un signal infaillible de sa presence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin sous le cordon du pot ou quelquefois sous l'œillet même, quelquefois aussi on la pourra trouver cachée dans cette mousse, qu'il faudra soigneusement ôter avec les doigts : car c'est encore une espece de reparre, qui pourroit bien donner naissance a de semblables animaux, & il semble quelquefois que vous trouviez du crachat sur les fanes de vos œillets, c'est une mousse dont se couvre cet insecte, dont la bave dessiche les marcottes.

Le Perce-oreille est l'ennemi capital & declaré de l'œillet, parce qu'il l'attaque de toutes parts, dans son montant, dans son bouton, dans sa fleur : Dans son montant en rongeant l'écorce : Dans son bouton en s'y faisant ouverture, avant que sa fleur soit éclose, Dans sa fleur, en coupant la racine de ses feuilles, qui faisoient sa beauté, & dont elle se trouve depoüillée au Soleil levant.

Pour évirer le mal que cet insecte peut causer a l'œillet, il faut avoir soin de placer les tretaux sur lesquels les ais qui soûtiennent les pots sont posez, dans un lieu fort net, sans herbe, élo gné du buis & des autres plantes qui pourroient lui servir de refuge & d'azile, & si par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit descendre les pots de leur place, decouvrir le lieu où elles se tiennent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque chose d'infect, mais avec de l'eau boüillante, ou une pierre, ou le plat d'une béche, il se prend avec de petits cornets de papier de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout de petits bâtons, & qu'on visite le lendemain matin Mais pour les exterminer il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, car

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

s'y amaſſant tous en troupe, il ſera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres inſectes qui font la guerre a l'œillet, comme une eſpece d'*araignee verte* & venimeuſe, *le limaçon*, *la fourmi* & une eſpece de *chenilles blanches*.

L'Araignée verte, environ le commencement de l'Automne, ſe jette ſur le feüillage de l'œillet, où elle file une toile dont elle ſe couvre, ſous laquelle elle fait le guet pour ſurprendre les petits moucherons qui viennent ſucer la roſée & le miel de nôtre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte replie ſes feüilles, & les referme autant qu'elle peut, mais en vain, ſi bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyez jaunir petit a petit, & abandonner toutes les feüilles qui ſont infectées de ce venin, qui ſe fanent & flettiſſent en bien peu de tems.

Or ce ſeroit peu ſi cette malicieuſe bête arrêtoit la ſes entrepriſes, & n'inventoit point d'autres ruſes: En ce tems la l'œillet commençant a grener, il arrive que ce larron domeſtique perce & fait ouverture dans ſa coſſe, où imperceptiblement, & en ſecret il dérobe le threſor que la nature y cachoit, ſi bien que le Fleuriſte venant a chercher la graine, n'y trouve plus rien, ſans qu'on puiſſe decouvrir le voleur qui eſt dans la coſſe, ſi on n'y regarde de bien près.

Qui voudra éviter cet accident, qu'il veille a ſurprendre l'animal qui en eſt cauſe; car ayant decouvert le mal, on y a trouvé le remede, puiſque trouver cet ennemi, c'eſt le vrai moyen de le vaincre.

Le Limaçon aſſez frequent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montant de l'œillet les coupe en deux, & aprés avoir bavé ſur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne ceſſant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'œillet où il s'eſt une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'œillets, mettez du miel dans un gobelet poſé près de vos pots, elles iront toutes au miel & laiſſeront les fleurs.

La Chenille eſt ſeule, mais elle ne laiſſe pas de faire un grand dégât, qui eſt d'autant plus dangereux, que la cauſe en eſt preſque inconnue aux plus clairvoyans, car ſe retirant de jour ſous le pot de l'œillet, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit ſeulement elle ſe met en compagnie, & va a la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent a ſe développer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien ſouvent pour y ſucer a plaiſir & pillet le petit magazin des graines que la nature y prepare, ſi bien que vous ne voyez jamais une fleur d'œillet en ſa perfection, mais les unes a demi mangées & les autres entierement perdues.

Le remede à ce mal, eſt de ſurprendre cet animal & lui faire ſon procés.

ARTICLE XVI.

En quel lieu l'œillet doit être mis quand il eſt fleuri, & ſur tout qu'il le faut preſerver du Perce-oreille & de la Fourmi.

LA pluye, le Soleil, le grand arroſement, le Perce-oreille & la Fourmi bleſſent l'œillet dans ſa fleur & en terniſſent l'éclat.

La pluye: Il eſt certain que l'eau qui tombe ſur la fleur de l'œillet le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

Le Soleil, ne fait pas moins de mal à ſa fleur, parce qu'il deſſeche tellement la terre, que ſa fleur ſe deſſeche auſſi.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Le grand arrosement, le fait passer en un instant, sur tout lors qu'il est sur sa fin.

La fourmi ronge sa fleur & le perce dans ses feüilles, On a dit ci dessus comme il l'en faut garantir.

Le Perce oreille est le plus cruel de tous, parce que, comme il a été dit, il mange sa fleur, ou du moins il coupe ses feuilles dans leur racine, en sorte qu'elles tombent &c.

Le moyen de preserver l'œillet de tous ces accidens, c'est de faire faire un toict, soit des paillassons, soit de bois dans un lieu où le Soleil n'envoye point ses rayons, ou du moins les plus ardens, c'est a dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourveu que ce soit au levant ou au couchant, il ne causeroit aucun mal, & ensuite disposer des tretaux pour y poser des ais a la distance de quatre doigts de la muraille, & y placer l'œillet fleuri, comme sur un amphiteatre, afin que ses fleurs en puissent mieux paroître.

On met une distance de 4. doigts de la muraille ; afin que la fourmi & le perce oreille n'y puissent monter, mais comme elles pourroient bien se servir du tretau, comme d'une échelle, pour attaquer l'œillet dans sa fleur, le Fleurifie aura soin avant que de placer les œillets fleuris, de poser les pieds des tretaux dans de petits plataux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toûjours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours ; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oseront se mettre a la nage pour butiner l'œillet.

Il y a un autre expedient, pour garantir l'œillet de leur insultes, avec plus de facilité, c'est qu'il faut mettre de la glu mêlee avec de l'huile à brûler, au haut de chaque tretau, aprés l'avoir étenduë sur de petits parchemins de la largueur de 2. ou 3. doigts, & de tems en tems il faut rafraichir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainsi ces petites bêtes se prennent.

Si par hazard, quelques-unes restoient cachées, soit dans le pot de l'œillet, soit dans les ais, soit dans le dessus des tretaux, ou bien qu'elles ayent vole, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des aîles, il faudra mettre au bout des baguettes des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a été dit ci devant, ou de petites cartes, en forme de cupuce, ou de l'étoffe en la même forme ou plusieurs brins de balay m s ensemble, en differens endroits sur les ais qui soûtiennent les pots, & le matin le Curieux ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachez.

Il ne faut donner d'arrosement a l'œillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront besoin pour ne point languir, car l'œillet n'en a point besoin pour sa fleur, il n'y a que les rejettons qui en demandent, mais aussi tôt que la premiere fleur est passée, qui est toûjours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant à l'œillet, & le porter au lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

ARTICLE XVII.

De la graine de l'œillet, du tems qu'il la faut semer & de son plan.

POur faire grainer l'œillet, il faut I. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre où il etoit pendant sa fleur, au Soleil du midy, car la cosse de l'œillet secheroit, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais pour en prendre un brûlant, c'est pourquoy aprés sa premiere fleur passée, il faudra le placer dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

si ce n'est qu'on voulût le marcotter pendant le tems qu'il a été à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & 4. ou 5. jours après le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

II. Après qu'il aura demeuré quelque tems en cette situation, pour souffrir peu à peu la chaleur du Soleil, il faudra vers le huit de Septembre l'exposer au Soleil du midy, & l'arroser frequemment pour l'obliger à grainer plus facilement, parce que le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut cueillir que quand elle est bien meure. Ceux qu'on tient à couvert ne portent point de graine.

III. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garantir sa cosse des pluyes frequentes qui pourront arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroit, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau qui pénetre par après le vase où la graine est renfermée, & la corrompt par ses approches.

IV. Il faut faire choix de ceux qui sont plus feconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des œillets*, parce que cet œillet graine extrêmement, & reussit admirablement dans ses productions, ayant donné *le Nompareil*, *l'Ateste* & *le Medor*, qui sont des œillets tres-rares.

V. La saison la plus ordinaire de cueillir la graine de l'œillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, selon la disposition des tems.

Quand on aura cueilli la graine, il faudra mettre chaque espece dans un papier separé, pour les distinguer par écrit, après avoir laissé secher cette graine suffisamment, en sorte que l'humidité ne puisse point la corrompre, & semer chaque sorte de graine aussi separément dans des terrines, donnant à chacune une marque chiffrée, pour connoître les especes qui reüssissent & les separer de celles qui dégenerent.

La saison pour semer l'œillet, est differemment observée; Les uns le sement en Automne, les autres au Printems

Les premiers, au nombre desquels est l'Autheur du Livre qui a pour titre la connoissance & culture parfaite des tulipes rares, des anemones, des œillets fins &c. veut qu'on cueille la graine quand elle est bien meure, & qu'on la seme aussi-tôt sur couche, ou sur terre bien fumée & bien disposée, ayant soin de l'arroser, il dit qu'elle pousse son plan assez tôt, & assez vigoureusement pour être replantée dans l'Automne & produire sa fleur l'année d'après, & que les paresseux qui attendent au Printems suivant a la semer, y perdent une année.

Mais l'Autheur du traité des œillets n'est pas de ce sentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point aussi assez de force, pour pousser un beau rejetton qui languira durant l'hyver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puisse répondre à l'attente du Fleuriste. la raison qu'il aporte, c'est, dit il, qu'il faut la faire meurir la graine, sans vouloir la semer aussi tôt qu'elle a été cueillie: Il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui après avoir demeuré dans le cabinet du Fleuriste, poussent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, si elles avoient été mises en terre annuellement.

Son

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Son avis eſt qu'il faut ſemer au Printems, non pas en Fevrier, comme font quelques uns, mais dans la ſemaine ſainte a cauſe de la pleine Lune, s'en étant toûjours bien trouvé.

La façon de ſemer les œillets, c'eſt de remplir les terrines dont on voudra ſe ſervir, de terre compoſée moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais ou de ſable noir, mais ſeulement juſques au cordon de la terrine, & enſuite répandre la graine ſur la terre & l'affaiſſer avec le plat de la main, puis aprés remettre de la même terre juſques au milieu du cordon de la terrine, & le reſtant juſques a rez du bord, de terreau de cheval, & aprés avoir donné un arroſement conſiderable ſur la terrine, l'expoſer au Soleil, pour faire pouſſer la graine.

Le temps de mettre le plan de l'œillet en terre, c'eſt ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août, aprés la premiere pluye qui ſurviendra, & il faut bien ſe garder de le faire durant la ſechereſſe, car le plan ne reprendroit point, quelque arroſement qu'on pût donner, au lieu que ſi vous attendés la pluye, & ſi vous le couvrés durant 7. ou 8. jours de quelque toile cirée ou de paillaſſons, pour les mettre a l'abry de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les giroflers, vous lui donnerés vigueur par l'humidité qui ſe trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arroſement que vous lui donnerés de tems en tems, au point qu'il ne fletrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

ARTICLE XVIII.

Des Maladies de l'Oeillet.

OUtre les maladies des œillets, deſquelles il a déja été parlé ci-devant, les plus ordinaires ſont *le blanc*, *la pourriture*, *& la gale*.

Le blanc eſt une eſpece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'œillet, & dont peu a peu comme une peſte, elle gagne le cœur, en ſorte que la mort s'en enſuit, quelque diligence que vous puiſſies apporter a couper ſes fanes, ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'a l'extremité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit attaqué d'abord au corps de la plante, c'eſt ce qui fait croire à tous les Curieux, que c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par aprés au reſte de la plante.

La cauſe de cette maladie, vient de la trop grande ſechereſſe, d'une mauvaiſe expoſition de l'œillet, d'un mauvais arroſement, des broüillards & d'autres accidens.

Comme le blanc eſt une maladie incurable de l'œillet, il ne ſert de rien d'en propoſer des remedes.

Pour le preſerver pourtant des accidens que cauſe cette maladie, le grand ſecret eſt, I. de le preſerver des nuits froides & des broüillards, car on remarque par des experiences ſenſibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait *le blanc* ne prend ordinairement à l'œillet qu'au Printems & a l'Automne, & c'eſt rarement qu'il en eſt attaqué dans l'Eté, ſi ce n'eſt ſur la fin, ou qu'on l'ait privé de ſes arroſemens neceſſaires. II. C'eſt d'expoſer l'œillet en grand air, & en effet on remarque que les œillets élevés dans les jardins de campagne, ne ſont point ſi ſuſceptibles du blanc. III. C'eſt de ne ſe ſervir d'aucun remede mais d'arroſer plus abondamment & plus frequemment les œillets malades, & les laiſſer

guerit d'eux-mêmes : Et on se trouvera tres bien de ces arrosemens, soit qu'ils ayent sauvé l'œillet de cette maladie, soit que d'eux mêmes ils ayent recouvré leur santé. Quoi que c'en soit, il n'en faut point trop esperer, il n'en faut point aussi desesperer, comme font ceux qui les arrachent des la premiere atteinte ; il faut se donner patience, & voir si la tache blanche ne se trouvera point en un blanc tirant sur le rouge ou sur le jaune, parce que pour lors, il faut esperer la guerison & croire que le blanc n'étoit point de mauvaise qualité : Ce qu'on eprouve a *l'Indicrose*, qui semble d'abord être attaquée du blanc, mais par apres le blanc change en une couleur rougeatre, qui ne lui fait aucun tort. IV. Il faut reconnoître quels sont les œillets les plus sujets au blanc, pour en avoir plus de soin, & les en preserver. Par une visible experience les *Incarnats* en sont beaucoup plus susceptibles que les autres, & ce doit être une raison pour laquelle on leur donne une terre plus legere qu'aux rouges & aux violets.

La pourriture est une espece de gangrene qui ronge l'œillet petit à petit, elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre, des mauvaises eaux, des lieux humides &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'œillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra sauver l'œiller en coupant avec le bout du canif tout ce qui se trouve pourri au pied jusques au vif, & ensuite on bouchera la playe que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau ny l'humidite n'y puissent avoir entrée : on pourra par ce moyen sauver les marcottes qui étoient sur le pied, en les marcottant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-la. Si quelques unes des marcottes avoient de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompissent point les autres, ni le pied.

Le jaune est a l'œillet ce que la jaunisse est aux femmes : elle vient d'une eau mauvaise retenue trop long temps dans le pot, qui par une humidité excessive & maligne a vitié la racine de l'œillet, en sorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede autant qu'on en peut donner à une plante a demi morte, c'est d'exposer l'œillet en un lieu où le Soleil envoye ses rayons deux heures le matin sans l'arroser, ni lui donner la pluye du ciel jusqu'a tant que cette grande humidité qui est dans le pot soit passée, & que la racine qui etoit enfermée comme dans un cloaque de boue soit desséchée, & cette maladie vient ordinairement du defaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'œillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement, & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

La hale, est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet, & gagne peu à peu jusques au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinaitement dans le Printems & dans l'Automne par les vilains brouillards & les pluyes froides, quelquefois aussi durant l'Hyver par l'humidité de la terre ou du tems.

Les œillets qui y sont les plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme *l'Indicrose*, *la Marechale* &c. Les *Incarnats* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progres de cette maladie, il faut faire deux choses, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonoter l'œillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique a la tige.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ARTICLE XIX.

Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner.

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnez par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent en faisant recherche d'une fleur qu'on possede, d'où vient que quelques-uns curieux du bonheur de celui qui a élevé *le Sauvage*, se sont persuadez de devenir Auteurs d'un si bel œillet, en lui donnant le nom de *Dromadaire*, du *beau Louys*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son abbregé pour les arbres nains, &c. donne une methode de baptiser les œillets & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. Et pour y reüssir, il dit qu'il faut que les premieres lettres de ces noms marquent les premieres lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roi, ou le Baron Royal, ou le Benedictin reformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rustique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: Le B. de ces noms signifiera Blanc, & l'R. denotera rouge.

Autres exemples Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce sera *le bon Chapelain*, ou *la belle Charlote*, ou *la bonne Chalonnoise*, ou *le beau Chapeau*, ou *le bien Charitable*, ou *le bon Chanoine*, par la même regle que ci devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce sera *la bonne veye*, ou *la bonne villageoise*, ou *le bon vieillard*, ou *le beau visage*, ou *le bon Vice Roi*, ou *le bien venu*, ou *le bien vif*, par la même adresse.

Pour le gris de lin & pourpre, ce sera *le grand Prieur*, ou *le grand Pape*, ou *le grand Prêtre*, ou *le grand Provincial*, ou *le grand Pompée*, ou *le gros Paul*, ou *le grand Président*, ou *le grand Partisan*, ou *le Greffier Presidial*, ou *le gros Pierre*, ou *le grand Philippe*, ou *le grand Poussin*, ou *le grand Philosophe*, par la raison ci dessus.

Choisissez ces noms ou en inventez d'autres, si vous pouvez, & quand vous aurez plusieurs œillets de même couleur, qui seront pourtant differens en leurs ouvrages & en leurs formes, vous leur donnerez de ces divers noms devant & ci aprés declarez, ou d'autres que vous forgerez ainsi qu'il vous plaira, avec addition de quelque epithete, si bon vous semble, on en donnera des preuves ci dessous.

Pour un blanc & incarnat, ce sera *la belle Julie*, ou *Julienne* ou *la bonne* ou *belle Indienne*, ou *le blanc Jacobin*, ou *la brave Judith*, ou *le bon Jardinier*, ou *la belle* ou *bonne Infante*, ou *le Bacha Ibraim*, ou *le bon Joseph*.

Pour un blanc panaché de pourpre, ce sera *la belle Paule*, ou *le bon Prince*, ou *le beau Poupon*, ou *le bon Patriarche*, ou *le brave Prophête*, ou *le beau Prieur*, ou *le bon Pasteur*, ou *le bon Paroissien*.

Pour le gros blanc, ce sera *le grand Berger*, ou *le gros Benedictin*, ou *le grand Bailly*.

Pour un rouge & gris de lin, ce sera *le Rodomont Gaillard*, ou *le General Rose*, ou *le grand Religieux*, ou *le gros Ruby*

Pour un gris de lin & violet, ce sera *le General Wirtemberg*, ou *le grand Vicaire*, ou *le grand Valet*, ou *le grand Vaillant*, ou *le gentil Vicomte*, ou *le gas Vvalon*, ou *le grand Visir*.

Pour un rouge & couleur de chair, ce sera *le ravissant Conseiller*, ou *le Chanoine*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Regulier, ou *le rusé Commissaire*, ou *le Cœur Royal*, ou *le Chaste Roy*, ou *le Rodeur changeant*, ou *le Capucin Reformé*

Et ainsi des autres couleurs, cette methode locale vous fera facilement connoître la couleur de vos œillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriez autrement leur donner.

Une ardoise a chaque pied d'œillet, portant un de ces noms ci-dessus declarez, ou autres par la même adresse, vous fera connoître sa couleur en tout temps.

Vous pouvez garder les noms qu'on a déja donnez a quelques-uns, & y ajoûtant quelques qualitez par la susdite adresse, elles nous en feront aussi connoître les couleurs, comme par exemple, *la Duchesse d'Avare*, qui est un blanc panaché de violet, donnez lui la qualité *de bonne Veuve*, vous marquerez la couleur comme il a été dit: de même pour la *Sainte Agnés*, qui est un autre blanc & violet, ajoûtez y *brave Vierge*, & vous sçaurez la couleur.

Pour *le Commandeur*, qui est un blanc panaché de rouge, ajoûtez, *bien reglé*; & à *la Junon*, qui est aussi un autre blanc & rouge, ajoûtez ces mots, *belle rêveuse*, vous sçaurez ainsi les couleurs & conserverez les noms, & de même des autres, il n'y a rien de si facile.

Liste des Oeillets violets.

A

Alteſſe.
Aſtre du monde violet.
Archiducheſſe.
Aſtropole.
Archevêque.
Arche de triomphe.
Alidor.
Aurore naiſſante.
Artamene.
Admiral Tromp.

B

Belle Déeſſe.
Bâton Royal.
La Braſarde.
Beau de nos jours.
Belle du jour.
Belle Hortenſe.
Belle Agnés.
Belle Iris.
Beau Rotutier.

C

La Conquête.
Conquête de Bacquelan.
Conquête du Sultoir.
Carme mitigé.
Catalan,
Conquête d'Eſtrées.
Comteſſe.
Comteſſe d'Erher.
Cour Royale.
Charles d'Autriche.
Charles le Hardy.
Conquête Verdier.
Charmant d Hongrie.
Conquête conſtant.
Conquête de l'Aube.
Conquête des Prés.

D

Duc de Longueville.
Duc de Guiſe.
Diſpute Triomphant.
Le Dauphin.
Dormene.
Duchesſe de Boheme.
Duc de Candal.
Duc de Milan.
Duc de Duras.
Dauphin triomphant.

E

Eſtûë d'Eſtrées.
Etendard du jour.
Excellente Bury.

F

Favori.
Florebertine.
Saint Fouray.

G

Grand Conquerant.
Grand Prieur.
Grand Préaux.
La Gentille.
Grand Céſar.
Grande beauté.
Grand Noir.
Grand Jupiter.

H

Le Heros.
Le Hardy.

I

Illuſtre Pontoiſe.
Idiot.

L

Louis Conquerant.

M

Medor.
Marquis du Queſnoy.
Morillon d'Artois.
Morillon violet.
Morillon fivel.
La Majeſtueuſe.
Morillon le Fevre.
Maître des Poſtes.
Marquis d'Aſſentar.
Muſtapha violet.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

N
Nompareil de Compiegne.
Nompareil Royal.
Nompareil de Rhodes.
Nouvelle Enfrol.
Nouvelle Enceinte.
O
Olidan.
Orpheline.
P
Primo Paſtorelle.
Polimor.
Perle Royale.
Paſſe-roſe violet.
Patriarche le grand.
Prince de Chimay.
Pâle mitigé.
Paon Royal.
Pourpre enfoncé.
Paſſe-croiſette.
La Princeſſe.
Petit David.
Pourpre ſurdaſſant.
Princeſſe aimable.
R
Raviſſante Landouche.
Roy des Maures.
La Reine d'Eſpagne.
S
Sans ſouci.
Superbe de France.
Scarbourg.
Superbe Verdier.
Souveraine Royale.
T
Terriò violet.
Threſorier.
Triomphe des Oeillets.
Triomphe des Couleurs.
Theatre du monde.
Le Turon.
V
Unique de Flandre.
Unique Imperial.
Unique Royal.
Unique triomphant.
Victoire de Maſtricht.
Violet choiſi.
Unique des couleurs.
Unique Dauphin.

Liſtes des Oeillets rouges.

A
L'Auguſte.
Aimable Orphée.
Aimable rouge.
Agreable en beauté.
B
Balas.
Beau cramoiſi.
Baradas.
Beauté triomphante.
Bel inconnu.
Beau threſor.
Briſar.
Belle Ecoſſoiſe.
Baltame.
C
Charmant de nos jours.
Conquête malin.
Couronne Royale.
Cloris.
Cramoiſi Royal.
Cleopatre.
Conſtantin.
Conquête rouge.
Cardinal de Bouillon.
D
Dupe Philippes.
Duc d'Yorck.
Duc de Duras rouge.
Duc d'Anjou.
E
Eloüe des Granges.
Etendard Royal.
F
Saint Felix.
France triomphante.
G
Grand Charlemagne.
Grand Maréchal.
Grand Argentier.
Grand Cramoiſi de l'Iſle.
Grand Amiral de France.
Guimberlin.
Geant.
General de France.
Grand Chambelan.
I
Illuſtre en beauté.
L
Loüis triomphant.
M
Morillon de la Croix.
Morillon Bellone.
Morillon d'Irlande.
Morillon magnifique.
Morillon Hardi rouge.
Morillon de Gand.
Morillon d'Eſpagne.
Morillon de Mont.
Morillon d'Hybernie.
Morillon de la Cour.
Mitigé.
Monſieur de la Ferré.
N
Nompareil le grand.
O
Oriflamme.
P
Le Prince.
Prince d'Eſpinoy.
Prince des Pais Bas.
Prince d'Orange.
Proeris.
Saint Paulin.
R
Le Roy d'Alger.
La Royale Poncet.
Roy d'Angleterre.
Roy de Flandres.
Rouge Sergent.
S
Soldat.
Sortie Royale.
Sophy de Perſe.
T
Tournoiſien rouge.
V
Urane.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Liſte des Incarnats.

B
Beau Daumon.
Benjamin.
D
Duc de Florence.
E
Etat de France.
F
Flamboyant.
Feu de Ligny.
Feu de Rhodes.
Feu & blanc.
G
Grand Incarnat.
Grand-Cyrus.
Grand Etendard.
Grand Albardier.
Grand Turc.
H
Hipolyte.
I
Incarnat Imperial.
Incarnat Jancille.
Incarnat Lambinoy.
Incarnat Caron.
Incarnat le Gille.
Incarnat de Doüay.
Incarnat de Fremnes.
Incarnat de Compiegne.
Incarnat tiedré.
Incarnat bâty.
Incarnat blonne.
Incarnat d'Arbe.
Incomparable.
M
Monſtre pâle.
P
Polyphile.
S
Sauvage.
T
Tertiò de Paris.
Triomphe Imperial.
V.
Victorieux.

Liſte des Oeillets couleur de Roſe.

C
Celimene.
Charles d'Autriche Roſe.
Celadon.
Comteſſe d'Hollande.
D
Doraliſe.
F
Saint François Xavier.
G
Groſſe Magdelon.
Grande Roſe Thomas.
I.
Indicroſe.
Iſabelle.
M
Madame d'Humieres.
Monſtrueuſe.
Madame Dorieux.
P
Pucelle de Flandres.
R
Roſe d'Hollande.
Roſe d'Iſdrid.
Roſe Royale.
Roſe permanente.
Roſe de Jerico.
Roſe triomphante.
Reine en beauté.
Roſalinde.
S
Saliné.
Sylvie.
T
Tour de Babel.

Liſte des Oeillets blancs.

B
Belle Douce.
Blanc racine.
Blanc de Paris.
Blond de perle.
Beau blanc.
Roſe blanche.

Liſte des Oeillets piquetez.

A
Auguſte triomphant.
Aſtre du monde.
Aſtre triomphant.
Amiral de Frile.
Amarillis.
Agréable.
Apollon.
Alcidon.
Auguſte le grand.
B
Belle Aminthe.
Beau piqueté.
C
Charles-Quint.
E
Etoile du jour.
Eudoxia
Eminentiſſime.
G
Gros piqueté.
I
Indimion.
Jupiter.
Junon.
L
Lys parangonné.
M
Mars.
Mercure.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Maſtricoy.
P
Piqueté Imperial.
Piqueté de Tournay.
Piqueté de bruche.
Piqueté du Change.
Piqueté gagné.
Pulcheria.
Piqueré Brieſmans.
Piquete pourpre.
R
Reine Marguerite.
Roy d'Hongrie.
T
Triomphe de Lille.
V
Verdure luiſante.
Venus.

Liſte des Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

T
Tricolor de Compiegne.
Tricolor Poncer.
Q
Quadricolor d'Amiens.
Quincolor d'Amiens.
La diverſité des trois couleurs.
La joliere des 4 couleurs.
La Chinoiſe.
Le Zelardois.
La Conquête de Los.

On ne prétend point exclure par ces Liſtes les Oeillets qui ſeront echapez, ou à la memoire, ou a la connoiſſance de l'Auteur deſdites Liſtes.

ARTICLE XX.

Deſcription par ordre Alphabetique de quelques beaux Oeillets en détail.

Oeillets Violets.

Appelles, eſt un violet brun ſur un fin blanc, qui porte tres bien ſes feüilles, il vient de la graine recueillie de l'*Orpheline*; ſa plante eſt délicate, il porte neanmoins une fleur aſſez large. Il lui faut laiſſer trois boutons ſur le montant.

Alteſſe, eſt un violet de même eſpece ſur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la ſuite devient un blanc de lait; ſa plante eſt délicate & ſon verd pâle, il vient large & porte de gros panaches fort détachez, il a été élevé a Compiegne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laiſſer ſur ſon maître dard quatre boutons. Il graine, mais il faut preſerver ſes marcottes de pourriture, parce qu'il y eſt ſujet.

Aſtre du monde violet, c'eſt un violet pourpre clair extrêmement rond, qui tourne bien ſes feüilles, ſon blanc eſt aſſez fin & ſon panache regulier, mais il eſt marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent point pourtant brouillé, ſa plante eſt robuſte & vigoureuſe, mais ſes marcottes ont peine a prendre racines, ſa fleur eſt aſſez large, il ne lui faudra laiſſer que trois ou quatre boutons: Il s'apelle autrement *Iris pourpré*.

Archiducheſſe, violet ſur un blanc paſſable, fort rond, de médiocre largeur, éleve a Lille, il ne faudra lui laiſſer que quatre boutons ſur ſon maître dard.

Aſtropole, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de lait fort détaché, ſa fleur aſſez large, mais ſa plante délicate, ſujette au pucerons: Il graine, & ſes marcottes n'ont pas de repugnance a prendre racines. Il a été éleve a Lille, & ne doit porter que trois ou quatre boutons tout au plus.

Arche de triomphe, eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable, ſon panache eſt gros, ſa fleur tonde & large, ſa plante délicate, abondante en marcottes, & facile a prendre racine, elle eſt ſujette aux taches blanches, comme a une eſpece de gale qui s'attache a ſes fanes: Cet oillet s'appelle autrement, *Arche-triomphante*: il vient de Lille, il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

Artamen, eſt un violet brun ſur un fin blanc, gagné de *l'Orpheline*; il ne faut lui laiſſer que trois bourons, parce qu'il vient petit, autrement ſa plante eſt robuſte, & ſes marcottes vigoureuſes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Admiral Tromp, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient de Lille ; ſa fleur eſt large.

B

Bâton Royal, eſt un pourpre ſur un tres-grand blanc, il porte une fleur de médiocre largeur, mais bien remplie de feuilles & fort ronde, ſa plante eſt délicate, & ſes marcottes foibles, & ſuſceptible du jaune & de la gale : il le faut preſerver des dernieres pluyes de l'Automne & du Printemps, & ne lui laiſſer que trois boutons. Il vient de Lille.

Belle Agnés, eſt un ancien œillet marqué de peu de violet ſur un blanc paſſable, ſi créve facilement, mais auſſi il eſt facile a gréner, c'eſt ce qui doit le faire reſerver, il faudra lui laiſſer ſix boutons.

Beau Rouher, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient d'Amiens ; ſa fleur eſt large & ſes feuilles bien rangées, ſa plante eſt fort délicate, mais fort hâtive a porter fleur ; il eſt ſujet au blanc & a la pourriture : Il faudra lui laiſſer cinq boutons.

C

La Conquête, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de neige, ſa fleur eſt tres-large, n'eſt point ſujette a créver, & porte graine volontiers ; ſa plante eſt robuſte, mais les marcottes ont peine a prendre racine : Il a été elevé a Lille, il a un defaut dans ſa fleur, c'eſt que ſur ſa fin il coſſine ſes feuilles, c'eſt a dire qu'il les tourne en forme de petits cornets, il peut ſouffrir quatre boutons. Quelques-uns ont voulu croire que c'étoit le Primo ; il n'y a point de différence dans la fleur, mais ſeulement dans le fanage.

Conquête Bacquelan, eſt un pourpre & blanc, fort détaché & large, ſujet au blanc, ſes marcottes ſont delicates, mais ſa fleur eſt riche, portant des panaches de pieces emportées, il ſe trouve a Lille. Il faut lui laiſſer 4. a 5. boutons.

Conquête du ſautoir, c'eſt un violet pourpre & blanc regulierement panaché, large & rond, garni de feuilles, qui gréne & ne créve point, ſa fleur eſt aſſez jardine, ſa plante eſt aſſez vigoureuſe. Il a pris ſa naiſſance a Lille chez Mr du Sautoir. Il ne lui faut laiſſer que 4. boutons ſur ſon montant

Carme mitigé, c'eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable, c'eſt à dire, ni blanc de lait, ni blanc carné, ni fin blanc, c'eſt à dire un blanc commun : afin de ſe faire entendre quand on ſe ſervira de ce mot de paſſable, c'eſt un ancien œillet qui n'eſt pourtant point a rejetter, parce que ſon pourpre eſt enfoncé, ce qui ne ſe trouve pas toûjours dans les œillets.

Conquête d'Eſtrées, eſt un violet & blanc qui porte une groſſe fleur, & qui pourtant ne ſe fend point, ſa plante eſt delicate : Elle a été élevée a Lille, & peut grénet ſi on la conſerve bien, il faudra lui laiſſer quatre boutons.

Comteſſe violet blanc, c'eſt une bonne fleur, le blanc en eſt fin, la panache reguliere, & ſa plante aſſez forte, elle vient de Lille : il lui faut laiſſer quatre boutons, pour lui donner lieu de pouſſer une belle fleur & porter graine.

Comte d'Eſther, eſt un violet & blanc qui eſt paſſable : Il ſe trouve à Lille. Laiſſez-lui quatre boutons ſur ſon montant.

Conquête Verdiere, violet foncé ſur un fin blanc, il porte graine, ſa plante eſt aſſez délicate, & ſa fleur n'eſt point hâtive, il faut lui laiſſer quatre boutons.

Cour Royale, eſt un violet brun & blanc reguliérement panaché, ſa fleur eſt groſſe & large & ſa plante vigoureuſe : il ſe trouve a Lille, il pourroit bien créver, ſi vous lui laiſſiez moins de ſix boutons

Charles le Hardy, c'eſt un tres bel œillet, il eſt pourpré ſur un blanc tres fin, ſa fleur eſt fort groſſe & détachée, tiſſué de gros panaches qui ſont pieces emportées. Il ſe

trouve

trouve à Lille, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons sur le principal montant.

Conquête Constant, c'est ce qu'on appelle, *Medor*, dont on parlera ci après.

Conquête de l'Aube, est un violet brun sur un grand blanc : Il est fort rond & garni de feüilles, aussi sa fleur est large & bien tranchée, mais la plante, qui est délicate ne produit pas beaucoup de marcottes, & il faut bien souvent la la faire en vieux pied. Il se trouve à Peronne : quatre boutons lui sont suffisans. Il a pris naissance à Lille, chez Monsieur de Laube.

Conquête des Preż, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur avec de gros panaches. Il a pris naissance à Lille, il faut lui laisser cinq boutons.

D

Duc de Longueville, c'est un pourpre tellement enfoncé qu'il paroît noir, son blanc paroît d'abord carné, mais dans la suite de sa fleur, il devient blanc de laict, qui rehausse encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches sont gros & sa fleur tres large, sa plante est délicate & sont verd pâle, ses marcottes prennent difficilement racine, aussi elles sont sujettes aux rayes qui viennent sur les fanes, elle est fort hâtive : Comme elle n'est pas sujette a crever, il ne faut laisser que quatre boutons.

Duc de Guise, est un beau pourpre sur un fin blanc : sa fleur est large, ses panaches détachez, facile a porter graine : quatre boutons ne nuiront pas sur son montant. Il se trouve à Lille.

Disputé triomphant, c'est un violet assez fin sur un beau blanc, sa fleur n'est pas large, c'est pourquoi, il ne lui faut laisser que trois boutons.

Dauphin, est un tres-beau pourpre sur un fin blanc, il est fort large & bien garni de feüilles, rond & bien tranché, ses fanes larges & fortes, ses marcottes ne prennent pas bien racine & poussent à dard avant le temps : ses panaches sont de pieces emportées. Il ne faut lui laisser que cinq boutons.

Dormene, est un pourpre sur un fin blanc, qui fleurit tres large, ses panaches détachez, mais sa plante delicate & peu vigoureuse, puis qu'on a peine d'en tirer des marcottes C'est une production de la graine d'Otpheline, venue a Compiegne. Quatre boutons lui suffisent.

Duchesse de Boheme, est un violet brun sur un beau blanc. Il n'est pas beaucoup détaché, mais il est large, sa fleur est assez hâtive, portant graine. Quatre boutons sont avantageux a sa fleur.

Duc de Milan, est un violet brun ou pourpre clair, sur un beau blanc : sa fleur est large & ronde, garnie de feüilles, ses panaches gros, sa plante médiocrement forte. Il ne creve point, c'est pourquoi on pourra lui laisser 4. boutons, pour tâcher d'en avoir la graine. On le trouve a Lille communément.

Duc de Durat, est un tres-beau violet & blanc, sa fleur est grosse régulierement tracée de gros panaches, qui sont bien détachez : sa plante est assez délicate, mais son verd est beau : Le puceron l'attaque & le blanc facilement. Il le faut preserver des méchantes pluyes, sur tout si on veut qu'il graine. Laissez-lui quatre boutons.

Dauphin triomphant, est un œillet fort nouveau. On dit que le blanc en est tres-beau, & son violet admirable, tres bien tranché & de gros panaches. On vend sa marcotte a Lille onze florins.

E

Excellente Bury, c'est un pourpre noir sur un fin blanc, qui n'est point fort détaché : sa plante difficile a elever, étant sujette a la pourriture. Quatre boutons lui suffisent.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Elorebertine, eſt un tres bel œillet pourpre brun, ſur un grand blanc fort rond & large, garni de feüilles, ſes panaches ne ſont pas bien detaches, mais neanmoins ſa fleur a grand eclat par l'arrangement de ſes feüilles, & par la beauté de ſes couleurs : Il ſe trouve facilement a Compiegne & a Noyon. Sa plante reſiſtant aux influences de l'air, on ne lui laiſſe que quatre boutons, & cependant il ne créve pas.

G.

Grand Conquerant, eſt un violet brun ſur un blanc aſſez fin, ſa fleur eſt fort groſſe, & comme elle eſt garnie de beaucoup de feüilles, elle s'eleve en la façon d'un petit dôme, ſes panaches ne ſont point fort gros, ni fort détachés, ayans des moûchetures ſur les feüilles, mais qui ne terniſſent point la beauté de ſa fleur. Sa plante eſt robuſte, mais neanmoins ſuſceptible du blanc : Quoi que ſon bouton ſoit gros, il ne ſe fend pas. Il faudra pourtant lui laiſſer cinq boutons, & voir s'il grénera.

Grand Preux, eſt un violet pourpré ſur un blanc de laict, ſa fleur eſt fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne créve point : ſa plante eſt forte & ſon verd admirable, qui donne toûjours eſperance d'en voir ſortir une belle fleur, pourvû qu'on ne lui laiſſe que 4. a 5. boutons ſur ſon principal montant.

Grand Preaux, qui s'appelle autrement *Paon Royal*, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur, le panache eſt fort & détaché, il graine, auſſi ſa plante eſt robuſte, ſujette pourtant à la galle, ou aux taches de couleur de gris ſale. C'eſt aſſez de quatre boutons ſur ſon maître dard.

Grand Céſar, c'eſt un violet & blanc, large, il eſt fort bien détaché, & porte une groſſe fleur, & il graine.

Grande Beauté, eſt un violet brun ſur un blanc de laict ; ſa fleur eſt large, ſes panaches gros, & fort détachés, ſa plante vigoureuſe, ſujette neanmoins au blanc. Il faut la preſerver des broüillards, elle graine, ſe trouve à Compiegne. Il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

Grand Noir, c'eſt un pourpre fort enfoncé, grand & large ; ſa plante eſt pourtant fort delicate, ſa fleur n'eſt pas fort détachée, ayant des mouchetures ſur ſon blanc, qui eſt fin. Cinq boutons ſuffiſent.

I.

Illuſtre Pontife, on l'apelle autrement *le beau de Verny* Il vient d'Amiens, c'eſt un violet pourpré qui graine ; ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſon panache eſt détaché. Quatre boutons ſont ſuffiſans ſur ſon dard.

Idiot, c'eſt ce qu'on appelle autrement *Tertiè violet*, c'eſt un violet brun fort détaché, ſur un blanc de laict, médiocrement large, bien rond, fort hâtif, ſa plante aſſes délicate, ſujette a la pourriture, elle graine : C'eſt une fleur tres fine; trois ou quatre boutons tout au plus ſuffiſent: Elle ſe trouve facilement a Amiens.

M.

Medor, c'eſt un pourpre clair, qui s'appelle autrement la *Conquête Conſtant*, parce que c'eſt Monſieur Conſtant de Compiegne qui l'a élevé de la graine de l'Orpheline : ſon violet pourpré, quoique clair, paroît beaucoup parce que ſon blanc eſt tres-fin, ſes panaches ſont gros & détachés, & accompagnés quelquefois de certaines mouchetures violettes, qui ne ſe rendent point pour cela confuſes, ſa fleur fort ronde, aſſez large, mais ſa plante forte & robuſte, rarement ſujette au blanc, il ne créve pas. Quatre boutons lui ſuffiſent.

Morillon ſivel, eſt un violet & blanc, ſa fleur tracée de gros panaches, & large: il eſt fort hâtif, il ſe trouve a Lille, graine difficilement, & 4. boutons lui ſuffiſent.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

La Majestueuse, est un pourpre sur un fin blanc, sa fleur est grosse, & sa plante vigoureuse : son verd est bien conditionné. Il ne lui faut laisser que cinq boutons.

Morillon le Fevre, c'est un œillet qui se trouve a Lille, qui porte un tres beau violet sur un fin blanc ; ses panaches sont fort detachez sur sa fleur, qui est large & ronde, sa plante assez vigoureuse & ses marcottes faciles a prendre racine : laissez sur son dard quatre boutons.

Maître des Postes, c'est un violet & blanc, fort large.

Mustapha violet, c'est un violet clair, sur un beau blanc fort détaché : La fleur n'en est pas beaucoup large, mais elle est fine. Sa plante est délicate & porte graine. Trois ou quatre boutons lui suffisent. N.

Nompareille de Compiegne, son violet est fort clair, mais son blanc est tres-fin ; ce qui lui est de particulier, c'est qu'il porte autant de violet que de blanc ; ses panaches sont pieces emportées, s'il en fut jamais, & ses couleurs se succedent les unes aux autres, c'est a dire qu'aprés un panache violet, il succede un gros panache blanc, aprés cela un blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs qui sont sur les jupes rayées des femmes : Sa fleur est assez large, sa plante tantôt vigoureuse, tantôt delicate, sujette bien souvent au blanc ; on pourroit lui donner sans injustice le nom du Morillon, puis qu'il en porte les qualitez, il est quelquefois sujet à degenerer a cause de ses gros panaches, si son violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est pas, ce seroit un œillet sans prix, rarement il graine, l'Orpheline est sa mere, le jardin de Monsieur Constant est le lieu de sa naissance. 4. boutons lui suffisent.

Nompareil Royal, est un violet clair venu de Lille, tracé sur un blanc de neige, fort détaché de sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine, sa plante est délicate & ses marcottes prennent volontiers racine, il ne créve pas. 4 boutons lui suffisent

Nompareille de Rhodes, c'est une fleur de grosseur prodigieuse, le violet en est beau, mais le blanc n'est pas fin, sa plante est forte & ses marcottes vigoureuses, il se trouve a Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur, aussi il faut lui en laisser six sur son principal dard.

Nouvelle Enceinte, son nom lui est bien convenable, puisque c'est une grosse fleur panachee d'un beau pourpre sur un fin blanc, elle se trouve a Lille, elle porte un beau vert & de bonnes marcottes. Il faut lui laisser 4. boutons.

O

Oliban, est un violet clair qu'on trouve a Lille, il paroît beaucoup sur le blanc de lait qu'il porte, sa fleur n'est pas bien large, ni sa plante fort robuste, il est sujet a la pourriture, il le faut preserver des grandes eaux, en lui donnant un arrosement fort moderé : ses marcottes sont aussi delicates & prennent difficilement racine, 4. boutons accommoderont sa fleur.

Orpheline, c'est la mere des beaux œillets, quoi qu'elle même n'ait pas de grands traits de beauté, c'est pourtant un violet brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas fort large : elle renverse les feüilles de sa fleur, les ayant extrémement tendres & delicates, d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur en un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse & ses marcottes ne prennent racines qu'a l'extrémité : Il faut lui laisser jusques a 7. & 8. boutons, puisqu'elle graine facilement & qu'elle a donné des rejettons d'une beauté tres-rare.

P

Primò, c'est le même Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-dessus, les

mêmes couleurs, le même blanc, semblable en qualité, ils ne different que dans le feu Hage, mais c'eſt ſi peu qu'on n'y doit point aporter de difference.

Paſtorelle, eſt un violet brun, tirant ſur le pourpre, trace de gros panaches ſur un fin blanc, ſa fleur tardive, mais large, ſa plante aſſez robuſte, ſes marcottes neanmoins ont peine a prendre racine, elle caſſe dans ſon bouton, ſi on ne lui en laiſſe ſix, elle graine rarement, pour faire avancer ſa fleur, il faut l'expoſer quelquefois au Soleil du Midi.

Polimir, c'eſt un élevé du même temps que le Primo, il eſt violet brun ſur un beau blanc, il ne lui cederoit point en beauté, s'il avoit d'auſſi gros panaches, & il ſeroit même plus beau, parce qu'il eſt plus large & plus garni de feüilles que le Primo, ſa fleur ſort en forme de Dome, mais elle prend fort peu de panaches, c'eſt la fleur la plus ronde qu'il y ait, ſa plante eſt delicate, quoi que ſon vert ſoit vigouteux, le puceron l'attaque, & ſes marcottes languiſſent le plus ſouvent, comme étant ſujet à la pourriture, il faut lui laiſſer 4. à 5. boutons, quoi qu'il ne ſoit point ſujet à caſſer. Il ſe trouve a Lille.

La perle Royale, autrement le *Tuton*, eſt un beau violet & blanc : ſa fleur mediocrement large, mais ſa plante foible & ſujette au blanc. Laiſſez-lui 4. boutons.

Paſſe Roſe Violet, c'eſt un beau violet blanc & large, mais plat, ſon panache eſt de pieces emporrées, ne creve point, il faut lui laiſſer 5. boutons. Il ſe trouve a Lille.

Patriarche le grand, autrement dit *Grand Patrice*, eſt un violet brun ou pourpre clair ſur un tres-grand blanc, l'œiller eſt fort large, portant de gros panaches, ſa plante eſt aſſez delicate & ſujette au blanc, 4. boutons lui ſuffiſent. Il a été élevé à Lille.

Paſſe mitigé, c'eſt un œillet tout ſemblable au *Carme mitigé*, ce qui le rend plus beau, c'eſt qu'il eſt plus large & ſes panaches plus gros. Il eſt a Lille.

Le Prince de Chimay, c'eſt un pourpre clair ſur un blanc de laict, ſa fleur n'eſt que mediocrement large, mais bonne & fine, ſa plante eſt délicate, d'un beau vert, tardive a potter fleur, il graine & ne caſſe point 4. bourons lui ſuffiſent.

Pourpre ſurpaſſant, c'eſt un tres-beau pourpre ſur un blanc de lait, ſa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne creve point, pourvu qu'on lui laiſſe 5. boutons. On la trouve a Lille.

Princeſſe aimable, eſt violet & blanc, bien tranché, ſa fleur large, & ſa plante vigoureuſe, ne créve pas, en lui laiſſant 5. boutons, elle eſt fort eſtimée a Lille.

R.

Reine d'Eſpagne, eſt un violet clair ſur un beau blanc la fleur en eſt mediocrement large, le panache en eſt gros, mais non pas bien détaché, ſa plante eſt delicate, on la trouve à Amiens, Laiſſés 4. boutons ſur ſon dard.

S.

Superbe de France, eſt un violet & blanc, la fleur n'eſt pas bien large, mais le panache eſt reglier : ſa plante eſt ſujette à prendre le blanc. On le trouve en Flandre, il faut lui laiſſer 4 à 5. boutons.

Scarbourg, eſt un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracée de gros panaches ſur un fin blanc ; ſa plante eſt d'un beau vert. Il ne caſſe point, & on peut en eſperer la graine & lui laiſſer 4. a 5 boutons.

Superbe Verdier, la fleur en eſt fort groſſe, c'eſt un violet ſur un fin blanc, à panaches détaches, ſes marcottes ſont fortes, il ne caſſe point en lui laiſſant cinq boutons.

Souveraine Royale, eſt une groſſe fleur panachée de violet & blanc : ſa plante

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

eſt ſi delicate, qu'on ne peut l'elever que difficilement : Elle vient de Lille, ne caſſe point dans ſes boutons, pourveu qu'elle n'en porte pas moins de 4. à 5.

T

Treſorier, eſt un tres-beau pourpre brun ſur un fin blanc, ſe trouve à Compiegne, ſa fleur eſt fort large, tracee de panaches de pieces emportées. Ne creve pas, en lui laiſſant 5. a 6. boutons ſur ſon maître dard.

V

Unique de Flandres, eſt un pourpre & blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante eſt aſſez delicate, difficile a prendre racines, porte graine, ne creve pas, en lui laiſſant juſqu'a 5. boutons.

Unique Imperial ou *Royal*, c'eſt un violet & blanc, ſemblable au *Prime*, large, tranché de gros panaches, ſur un fin blanc, il porte graine, & ne ſe fend pas dans ſes boutons, qui ne lui ſeront pas ôtés juſqu'à 4. à 5.

Unique Triomphant, violet & blanc régulierement tranché à gros panaches, ſe trouve a Lille, ſa plante eſt robuſte, ſa fleur hâtive, ne creve pas en lui laiſſant 5. boutons.

Victoire de Maſtrich, c'eſt un tres beau pourpre, ſur un fin blanc, gagné aprés la conquête de cette ville ; ſes panaches ſont gros, il fleurit tres bien, ne creve point en lui laiſſant 5. boutons.

Unique Dauphin, eſt un violet brun ſur un fin blanc, ſa fleur eſt petite mais delicate, ſa plante ne l'eſt pas moins, étant ſujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laiſſer que 3. boutons.

Oeillets Rouges.

A

L'Auguſte, eſt un cramoiſi & blanc, qui porte une groſſe fleur, qui caſſeroit ſi on lui laiſſoit moins de 5. a 6. boutons. Sa plante eſt vigoureuſe & ſe trouve en Flandres.

Aimable Orphée, eſt auſſi un cramoiſi & blanc, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais bien tranchée, ſa plante eſt d'un beau verd, abondante en marcottes, élevée a Lille. Il ne lui faut laiſſer que 3. ou 4. boutons.

B

Beau Cramoiſi, autrement appellé *Grand Chambellan*, *Balas*, porte ſa couleur par ſon nom, mais ce qui lui eſt de particulier, c'eſt ſon blanc qui pourroit le diſputer avec la neige : ſes panaches ſont emportes, ſi on en a jamais veu, extrêmement détachés ſans moûcherures, ſa fleur tres-large, garnie d'une tres-grande quantité de feüilles, auſſi il faut ſe défier de ſon bouton & ne lui en laiſſer que ſix, pour l'empêcher de crever : Sa plante eſt vigoureuſe & d'un beau vert. Il vient de Lille. Son defaut c'eſt 1. qu'il ne graine point, 2. que ſa fleur n'eſt pas hâtive. 3. ſon plus grand défaut c'eſt que comme les feüilles de ſa fleur ſont fort délicates, elles ſe renverſent, en ſorte qu'il faut les ſoûtenir par de petits cartons, il n'eſt pourtant pas roûjours neceſſaire, parce que quelquefois les fleurs ſe ſoûtiennent, ſur tout lors qu'on a le ſoin de baiſſer les extremites de la Coſſe.

Barados, eſt un rouge brun dont la fleur eſt fort large, & garnie de quantité de feüilles, qui lui font faire un dome au milieu de ſa fleur : ſes panaches ſont gros, mais non pas fort détachés : ſon blanc n'eſt point carné, il n'eſt pas auſſi fin ; ce qu'on peut dire, c'eſt que ſa fleur eſt groſſe & d'un beau rouge : ſa plan-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

te est sujette au blanc : il lui faut laisser 4. ou 5. boutons.

Beauté triomphante, est un rouge de sang, sur un blanc de laict, ses panaches sont petits aussi bien que sa fleur, qui n'est point garnie de beaucoup de feuilles : L'œillet est pourtant fin & sa plante vigoureuse. Il ne lui faut laisser que 3. ou 4. boutons. Se trouve a Lille.

Bel inconnu, rouge clair sur un beau blanc, sa plante est délicate, sujette aux taches grisâtres & difficile a prendre racines. Trois boutons suffiront pour son maître dard-

Beau Tresor, c'est un beau rouge sur un grand blanc, sa fleur est ronde & large, ses panaches détachés : Il graine & ne creve pas, & se trouve a Lille. Il est hâtif, abondant en marcottes, sujet à degenerer & au blanc. 4. boutons suffisent.

Belle Escossoise, c'est un même œillet que le *bel inconnu*, sous different nom.

Batavie, est un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de rose. Il est fort large sur un blanc qui n'est point fin. Il casse facilement si on ne lui laisse au moins six boutons. La beauté de sa fleur est sa grosseur. Il a porté 14. pouces de tour. Sa plante est neanmoins foible & sujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcottes ni graine. Il vient de Noyon.

C

Conquête Malin, est un cramoisi hâtif, sur un blanc passable, assez large, sa plante robuste. Il se trouve a Lille.

Couronne Royale, c'est un cramoisi sur un fin blanc, ses panaches sont fort détachés, ses fanes bien conditionnées, son bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine. Cinq boutons lui suffisent.

Cloris, est un cramoisi blanc & passable, sa fleur n'est ni petite ni large, ses panaches assez détachés, mais sa plante foible. Il se trouve a Lille. 4. ou 5. boutons suffisent.

Constantin, est un rouge brun sur un blanc de laict, portant de gros panaches de pièces, emportées sans moûchetures, il a peine a fleurir, sa fleur etant fort tardive, il rejette ses feuilles, qui sont délicates, & il a besoin du secours du Fleuriste. Il creve si on ne lui laisse 5 ou 6. boutons.

Conquête rouge, c'est une même espece d'œillet, que le bel inconnu & la belle Escossoise.

Cardinal de Bouillon, est un beau rouge panaché sur un blanc de laict, Sa fleur est large, bien tranchée, il graine, & ne creve point, si on lui laisse 4. a 5. boutons. Il se trouve a Lille.

D

Duc d'York, est un beau rouge sur un fin blanc, bien detaché, ses panaches petits, aussi bien que sa fleur, mais elle est fine & porte graine. Son feuillage est beau & ne creve point.

Dupe philippe, cet œillet, pour avoir eu differens noms, comme de *Prince d'Epinay*, qui est son veritable nom, & *de Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice, c'est un rouge de sang sur un fin blanc, sa fleur est large, quoi qu'elle ne soit pas chargée de feuilles, ses panaches ne sont pas gros, mais fort distincts & détachés, sa plante qui est vigoureuse a l'ambition de se vouloir élever au dessus de toutes les autres plantes d'œillets, on a peine à lui trouver des baguettes assez hautes. Ses fanes sont d'un beau vert & ne sont pas sujettes aux taches, Tout son defaut c'est d'être plat, car il ne casse point, si vous lui laissés quatre ou cinq boutons.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Duc d'Anjou, eſt un rouge clair ſur un blanc aſſez fin, ſa fleur eſt mediocrement large, mais fort ronde & bien garnie de feuilles, ſes panaches bien tranches. Il graine, mais ſa plante eſt ſujette au blanc & difficile a conſerver. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

E

Eleve Deſgranges, c'eſt un rouge brun tirant ſur le pourpre extrêmement enfoncé ſur un blanc aſſez fin : ſes panaches ſont fort gros & de pieces emportées, mais un peu confus, & accompagné de moûchetures. M. l'Abbé Deſgranges l'a eleve dans Paris : ſon montant s'eleve fort haut, ſes fanes ſont fort vertes & ſa fleur hâtive & mediocrement large. Il eſt tout ſemblable à l'œillet qu'on appelle *le Soldat*, tant par ſa couleur, que par ſa façon de fleurir & par ſon feuillage. Il ne creve pas en lui laiſſant quatre a cinq boutons.

Etendart Royal, eſt un cramoiſi blanc bien tranché de gros panaches detachés, ſa fleur eſt hâtive, ſon feuillage d'un beau vert & ſa plante forte : Il ſe trouve a Lille, il ne creve pas lui laiſſant cinq boutons.

F

France triomphante, c'eſt un beau cramoiſi ſur un fin blanc, tres-large & panaché regulierement, ſa plante eſt d'un beau vert. Elle ſe trouve a Lille trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

G

Grand Maréchal, eſt un rouge brun ſur un blanc qui n'eſt point fin : ſes panaches ne ſont point entierement détachés, mais c'eſt une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de feuilles qui ſortent en dome, & qui graine. Il ſe trouve a Lille, & ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

Guimberlin, c'eſt un Morillon fort ſemblable au Morillon de Gand, ou au Toutiſien rouge. Il vient de Normandie, ſa fleur eſt autant large qu'un Morillon le peut être, ſon blanc eſt de lait, & ſon rouge ſi bien detaché, qu'on le peut admirer comme une rateré ſurprenante. Son défaut eſt I. qu'il eſt ſujet au blanc & a la pourriture. I I. que ſon bouton creve, ſi on n'a ſoin de l'en empêcher, il ne faut pourrant pas lui en laiſſer plus de cinq ſur ſon montant, parce qu'il ne donneroit point une fleur auſſi large qu'on le doit ſouhaiter. C'eſt une fleur tres fine, tardif a porter ſa fleur.

Grand Argentier, eſt un rouge brun tout ſemblable au grand Maréchal.

Grand Cramoiſi de Lille, ſon nom porte ſa couleur & le lieu de ſa naiſſance : ſon blanc eſt admirable tant il eſt fin, ſa fleur large tracée de gros panaches non confus. Il graine, & ne creve pas ſi vous lui laiſſés ſix boutons.

Grand Amiral de France, eſt auſſi un cramoiſi ſur un beau blanc, ſe trouve a Lille, ſa fleur eſt hâtive, ſa plante robuſte & abondante en marcottes, ne creve point ſi on lui laiſſe quatre a cinq boutons.

Grand Chambellan, c'eſt le même œillet que le beau Cramoiſi.

L

Louis Triomphant, cramoiſi & blanc, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſa plante porte beaucoup de marcottes ; il eſt fin, il porte graine, ne creve pas ſi on lui laiſſe 5. bourons.

M

Morillon de la Croix, il a beaucoup de reſſemblance *au beau Cramoiſi* & *au Grand Chambellan* ; il differe pourrant en quelque choſe, mais non pas en beauté, & en couleur, car ſon cramoiſi eſt tres vif ſur un blanc de neige, ſes panaches ſont de pieces emportées, detaches autant que l'on peut ſouhaiter, la fleur fort lar-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ge & garnie de feüilles, qui sont foibles & délicates au point qu'elles se renversent sur sa cosse, sa tige est grosse & ses marcottes vigoureuses. Il se trouve a Lille. Il faut lui laisser six boutons pour eviter qu'il ne creve.

Morillon Bellome, son rouge est tout particulier, parce qu'il n'est point fait en forme de panaches, mais en forme de pointes: son blanc est de lait, la fleur n'est pas bien large, mais fort tardive, sujette à crever & au blanc. Se trouve a Amiens. Il faut lui laisser six a sept boutons au moins.

Morillon Magnifique, c'est un rouge de sang sur un blanc de lait, sa fleur n'est pas bien large, ni garnie de feüilles: ses panaches ne sont pas gros, mais il est extrêmement rond & détaché, il est difficile a cultiver. Il se trouve a Lille, 4. ou 5. boutons lui suffisent

Morillon de Gand ou *Tournisien rouge*, ne sont pas beaucoup differens du *Guimberlin*, si ce n'est que le dernier est tant soit peu plus large: le reste de la fleur est semblable.

Morillon d'Espagne, c'est un rouge cramoisi sur un fin blanc, a gros panaches détachez & de pieces emportées, sa fleur est large, & porte graine, ne creve point, si on lui laisse cinq boutons.

Morillon du Mont, *Morillon d'Hibernie*, sont deux beaux œillets semblables, cramoisi & blanc, ses panaches sont fort gros & détachez sur un grand blanc, larges, portant graines, non sujets à crever avec six boutons sur le maître dard. Ils se trouvent à Lille.

Morillon de la Cour, c'est un cramoisi & blanc fort nouveau.

Marquis d'Humieres, est une production du *grand Mareschal*, & il est rouge brun, tout semblable, sauf qu'il n'est point si large & sa plante n'est point si vigoureuse.

P

Le Prince d'Epinoy, voyez ci-dessus le dupe Philippe.

Procris, est un rouge brun pourpre sur un beau blanc, il n'est point dissemblable de *l'eleve Desgranges & du Soldat*, puisque sa couleur & son blanc se ressemblent beaucoup. Sa tige s'éleve de même & son fanage n'est pas fort different.

Saint Paulin, est un œillet monstrueux en grosseur, mais non point chargé de panaches qui sont tres-petits, il est sujet a crever.

R

Roy d'Alger, est un rouge tirant sur le cramoisi portant de beaux panaches sur un fin blanc & nullement confus. La fleur est large mais tardive, se trouve a Lille, & graine. La plante produit beaucoup de marcottes, mais elle est fort sujette au blanc, il ne lui faut laisser que quatre boutons.

Roy d'Angleterre, est un œillet tres rare, d'un tres-beau rouge cramoisi sur un blanc de lait, sa fleur est assez large, mais ronde au dernier degré, sa plante est vigoureuse, qui ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut lui laisser 4. boutons.

Roy de Flandres, c'est un rouge brun, mais d'une grosseur prodigieuse son blanc n'est pas bien fin, mais sa fleur porte le plus souvent 14. pouces de tour: ses panaches sont gros, sa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines, elle ne creve pas, lui laissant cinq ou six boutons.

Oeillets Incarnats.

B

Beau Daumont n'est autre que *l'incarnat Laubiney*, c'est un second nom qu'on lui a imposé avec celui de *l'Epicier*, c'est un tres-bel œillet élevé à Paris, sa couleur

leur est de feu assez vif, son blanc n'est pas des plus fins mais un peu carné sa fleur est large, quoi qu'elle soit platte, mais ce qui lui est de propre, c'est qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchee, sa plante est délicate, sujette au blanc & même a la pourriture, il ne creve point d'ordinaire, il faut pourtant lui laisser cinq boutons.

Benjamin, est un incarnat clair sur un fin blanc, sa fleur est large & tissue de gros panaches, mais elle n'est pas fournie de feüilles, sa plante est delicate, susceptible de pourriture & de blanc, il ne casse pas en lui laissant quatre boutons.

D

Duc de Florence, est un incarnat clair sur un fin blanc, mais ses panaches sont confus, sa plante est assez robuste, mais tardive a porter fleur, ne casse pas si on lui laisse quatre a cinq boutons.

F

Feu de Ligni, le feu en est vif sur un tres grand blanc, il est large, mais sa plante est foible, se trouve a Lille, son defaut est qu'il degenere tres-facilement, il graine & ne creve point, si vous ne lui refusez cinq boutons.

Feu & blanc, est un belle fleur, ses panaches sont gros, son blanc est fin, il est fort large, & même monstrueux.

G

Grand Incarnat autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Imperial*, est un incarnat pâle dont les panaches ne sont pas gros, mais elle n'est pas fournie de feüilles, elle est tardive & porte graine, sa plante est si vigoureuse, que les fanes sont presque semblables à celles de pourreau, elles sont quelquefois atteintes de taches roussâtres, il ne casse point en lui laissant cinq ou six boutons sur son principal dard, se trouve à Lille.

Grand Cyrus, porte une belle fleur tracée d'un gros panache d'Incarnat pâle sur un fin blanc bien déraché, il est sujet au blanc & a la pourriture, il ne creve, pas, si on lui laisse cinq boutons.

Grand Albardier, c'est un incarnat vif sur un fin blanc, il approche du Tertio de Paris, sauf que son feu n'est pas si vif, son blanc aussi est plus grand : sa fleur est assez large, mais ses panaches ne sont pas bien gros ni detachez, sa plante est vigoureuse & sa tige s'éleve extrêmement haut. Il vient de Flandres, cinq boutons lui suffiront pour l'empêcher de crever & en recüeillir la graine.

Grand Turc, est un incarnat pâle sur un beau blanc, le panache est fort gros, mais confus la fleur n'en est pas large, il pourroit passer pour un Morillon, sa plante est assez délicate, ne creve pas en lui laissant quatre boutons.

H

Hipolite, est un incarnat clair sujet au changement, parce que son blanc est quelquefois carné & quelquefois blanc de lait, trace de gros panaches, quelquefois aussi de petits : il casse facilement si on ne lui laisse six a sept bourons.

I

Incarnat Imperial, voyez *grand Incarnat*.

Incarnat Carou, son veritable nom est *l'Incarnat Jancille*, autrement le *grand Etendart*, il vient de Lille, son blanc est fort fin & ses panaches assez gros, mais il est petit, il est fort rond & sa plante vigoureuse & d'un beau vert, sujette aux poux vers & pucherons, son finage vert, quatre bourons lui donneront une belle fleur.

Incarnat Cerise, est un gros œillet d'un incarnat pâle, garni de feüilles, sujet à crever, son blanc est assez fin & sa plante aussi forte qu'on la puisse desirer &

abondante en marcottes, sa fleur est hâtive & six boutons lui suffisent.

Incarnat des Fremnes, c'est un incarnat venu de Lille chez son parain Monsieur des Fremnes, son panache est assez regulier, mais il est suivi de quelques moucheteures qui en diminuent la beauté, sa plante est mediocrement forte, & porte des marcottes abondamment, il faut lui laisser quatre boutons.

Incarnat Reilly, est un gros incarnat sur un fin blanc, originaire de Flandres, large, qui ne creve pas, en lui laissant cinq boutons bons pour la graine, sa fleur est assez bien tranchée, sa plante assez vigoureuse.

Incomparable, est couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en est pas bien fin, ni le panache déraché, il a pourtant sa beauté qui consiste dans sa couleur, rondeur & grosseur, sa plante est d'un beau vert, sujette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture, il graine, il faut lui laisser quatre a cinq boutons.

Incarnat Blonne, est un incarnat pâle, mais le blanc en est tres fin, son particulier, c'est d'être un tres-gros œillet, garni de feüilles & d'avoir un panache fort détaché. Il se trouve a Lille, il ne creve point en lui laissant quatre a cinq boutons, sa plante n'est pourtant pas robuste, etant sujette a la pourriture.

Incarnat d'Ath, est incarnadin sur un fin blanc, il porte une tres large fleur fort détachée & tranchée de gros panaches, il se trouve a Lille, sa plante est vigoureuse, pas sujette aux maladies, il faut lui laisser quatre a cinq boutons.

M

Monstre pâle, est un incarnat pâle d'une grosseur prodigieuse, sujet à crever, il se trouve a Lille. Il faut lui laisser six boutons.

P

Polyphile, est de couleur de feu sur un grand blanc, ses panaches fort détachés, son particulier est que toutes ses fleurs paroissent en même-temps, & que la derniere est aussi large que la premiere, il faut le laisser fleurir en Soleil. Il graine, mais sa plante est difficile a conserver étant sujette au blanc & a la pourriture.

S

Le Sauvage a pris sa naissance à Paris, il porte son nom de celui qui l'a élevé, quelques uns l'ont nommé le *Dromadere*, d'autres l'ont appellé *le Grand Louis* C'est un œillet admirable, son incarnat n'est pourtant pas vif, mais son blanc est extrêmement fin, les feüilles de sa fleur sont larges & épaisses, ses panaches sont fort gros & de pieces emportées, sa rondeur est a estimer, mais sa grosseur quelquefois de 14. pouces de tour, & sa façon de fleurir en forme d'une espece de dome, le rendent sans prix: sa plante est forte & robuste, dont les marcottes prennent facilement racines, son defaut est qu'il casse si on ne lui laisse plusieurs boutons, jusques a six ou sept, & on s'en trouvera bien.

T

Le Tertio de Paris, c'est le frere du Sauvage, ayant été élevé au même lieu, leur couleur est pourtant différente, mais non pas leur beauté, celle ci est d'un incarnat vif brun surpassant, c'est a dire de couleur de feu ponceau enfoncé, son blanc n'est pas fin, mais un peu carné: sa fleur n'est pas large comme celle du Sauvage, mais ses panaches ne sont pas moins gros ni détachés, & sont de pieces emportées, les feüilles n'en sont pas si larges ni si épaisses, d'où vient qu'elles se renversent & qu'on est obligé de le servir de cartons: Il ne casse pas aussi comme le Sauvage, & quatre ou cinq boutons lui suffisent: sa plante est assez robuste, quoique son vert ne soit pas des plus beaux, ses marcottes prennent racines facilement & ne sont pas sujettes aux maladies, sa fleur n'est pas si hâtive que celle du Sauvage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

V

Victorieux, eſt auſſi appellé *le Flamboyant*, & par d'autres *l'Incarnat à doubles feuilles*, d'autres l'ont nommé *le petit Sauvage*: c'eſt un incarnat vif lur un fin blanc trace de gros panaches de pieces emportees, mais ſa fleur eſt plate n etant pas garnie de beaucoup de feuilles, elle eſt pourtant aſſez large, ſa plante eſt robuſte & ſon feuillage aſſez particulier, étant fort court & fait en forme de petit cyprez, il ne creve pas. Il ne lui faut que quatre boutons.

Oeillets de couleurs de Roſe & de Chair.

C

Celimene, eſt un œillet de couleur de Roſe fort large, mais confus, ſujet à crever, il graine, ſa plante eſt vigoureuſe, laiſſez lui huit boutons.

Celadon, eſt de couleur de chair tirant ſur celle de Celadon, ſon blanc tres fin & ſa fleur eſt large, mais comme ſa couleur eſt tres pâle, elle ne donne pas dans les yeux & on n'en fait pas grand cas.

Comteſſe d'Hollande, eſt de couleur de Roſe pâle ou de chair vive: elle eſt fort large & ſon blanc fort fin tracé de panaches detachées, ſa plante delicate, mais abondante en marcottes, il faut lui laiſſer ſix boutons. Il ſe trouve a Lille.

D

Doralice, eſt un œillet de couleur de roſe vive tirant ſur l'Indicroſe, ſon blanc eſt fin & ſa fleur fort large, mais ſa plante eſt delicate & ſi ſujette au blanc & a la pourriture, qu'a peine peut on la conſerver. Il lui faut quatre a cinq boutons.

G

Greffe Madelon autrement *Tour de Babel*, c'eſt un œillet d'une groſſeur prodigieuſe, mais c'eſt tout, car il creve, ſon blanc n'eſt pas fin, il eſt brouille & confus, ne graine pas, mais il porte quatorze à quinze pouces de tour: il faut lui laiſſer ſept ou huit boutons, ſa plante eſt extrêmement forte.

I

Indicroſe ou *Roſe Indique*, c'eſt un œillet le plus charmant qui ſe puiſſe rencontrer dans les couleurs douces, il eſt fort large, extrêmement tond & garni de feuilles, ſon blanc de lait, ſes panaches gros & fort détaches, qui paroiſſent d'abord de couleur de cenſe, enſuite de couleur de roſe, & ſur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas ſi on lui laiſſe 5. ou 6. boutons: ſa plante porte un large feuillage, vigoureux, & ſujet pourtant aux taches, qui paroiſſent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de mechant. Ses marcottes ont peine a prendre racines & ſont ſujettes a la pourriture, ſi fleur eſt printaniere, auſſi on la doit planter en Automne. & la préſerver des trop grandes pluyes, ſe trouve a Lille, Amiens, &c.

Iſabelle, eſt de couleur de roſe pâle ou chair, ſon blanc tres fin & ſes panaches de pieces emportées, ſa fleur fort large & garnie de feüilles qu'elle renverſe quelquefois, ne caſſe point avec cinq ou ſix boutons, produit beaucoup de marcottes, qui ſont ſujettes aux taches blanches rougeâtres, c'eſt a dire a la gale & au roux, qui eſt une eſpece de gale: ſa fleur eſt le plus ſouvent hative.

M

Madame d'Humieres, eſt de couleur de roſe claire, ſa fleur d'un grand blanc tracé de gros panaches, large, mais tardive, ſa plante extrêmement difficile à prendre racines, elle eſt forte & robuſte, & creve ſi on ne lui laiſſe cinq boutons: ſe trouve à Lille.

Madame d'Orieux, ne differe en rien de l'œiller précedent, ſinon que ſa couleur eſt plus pâle.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

R

Rose d'Istrie, c'est une couleur de rose pâle ou de chair sur un fin blanc. Comme ses panaches sont d'une couleur fort pale, ils ne paroissent pas beaucoup sur un si grand blanc, sa fleur est large garnie de beaucoup de feüilles : sa plante qui paroît robuste ne l'est pourtant pas, parce que les marcottes qui sont atteintes de gale, ne prennent que difficilement racines. il ne creve point avec cinq boutons.

Rosalinde, a la même ressemblance que *l'Isabelle*, sauf qu'elle ne fleurit pas si large ni si bien.

Rose d'Hollande, c'est la même que *la Rose de Jerico*, sa couleur fort pâle, mais son blanc de laict, il ne creve point avec cinq boutons.

Rose Royale, c'est une tres-grosse fleur, d'un blanc tres-fin & regulierement tranché, sa plante est vigoureuse, fertile en marcottes & d'un beau vert : il vient de Lille, cinq boutons feront éclore de belles fleurs, elle n'est pas hâtive.

Rose permanente, est une fleur fine, pas beaucoup large, mais delicate : Elle ne casse pas en lui laissant cinq boutons. elle demeure toûjours de couleur de rose, ne changeant pas sa couleur, sa fleur dure long temps, elle se trouve a Lille.

Oeillets blancs.

B

Belle Douce, est une grosse & large fleur garnie de beaucoup de feüilles, dont la plante est forte & vigoureuse, elle ne creve point avec cinq ou six boutons.

Blanc Racine, est un blanc aussi large que le premier. Monsieur Racine a fait la conquête de cet Oeillet.

Blanc de Paris, il est commun a Paris.

Blonde de perle, est un blanc de perle fort large & d'un beau vert, elle se trouve à Lille.

Rose blanche, c'est une veritable rose blanche, parce qu'il n'est rien plus large, ni plus feüillu que la Rose blanche, sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point lui laissant cinq boutons.

Oeillets piquetez.

Auguste Triomphe, est un des plus beaux piquetez, à cause de sa largeur & de la quantité de ses feüilles, mais il est fort tardif à fleurir a cause de la foiblesse & délicatesse de sa plante. Il faut lui donner du Soleil jusqu'a midi & le planter dans une terre legere, & lui laisser cinq ou six boutons, autrement il creveroit : il se trouve à Lille, à Paris, &c.

Astre du Monde, est un piqueté extrêmement moucheté sur l'extrêmité de ses feüilles : sa fleur n'est pas fort large, mais fort ronde & bien prise dans ce qu'elle contient, sa plante n'est pas fort robuste, Elle est susceptible de blanc & de pourriture. Il se trouve a Lille, a Amiens, &c.

Astre triomphant, il est large & fort piqueté, sa plante mediocrement forte, il est a Lille, il lui faut quatre boutons.

Amarillis, Agréable, Belle Aminte & l'Etoile du jour, sont quatre piquetez à peu prés de même sorte, & ne different que par leur couleur & leur feüillage, mais non pas en largeur, ni en grosseur, il faut leur laisser quatre à cinq boutons, se trouvent a Lille.

Apollon, est un piqueté de brun sur un fin blanc : l'œillet est petit & sa plan-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

te fort sujette au blanc & a la pourriture. Il est a Lille, il ne lui faut laisser que quatre ou cinq boutons.

Beau piqueté, fort semblable à la verdure luisante. Il est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet a crever, si on ne lui laisse six ou sept boutons. Il pousse aussi quelquefois deux boutons dans sa fleur. Il prend aussi quelquefois panaches.

Eudoxia, est un œillet tres fin, le blanc en est beau, il fleurit facilement, sa fleur est mediocrement large & sa plante est fort delicate, sujette a la pourriture & porte graine quatre boutons suffisent.

Eminentissime, c'est un tres-bel œillet, il est bien piqueté sur un beau blanc assez large, sa plante vigoureuse, se trouve a Lille, 4 ou 5 boutons lui suffisent.

Gros piqueté, c'est un tres-rare œillet par sa grosseur, qui est prodigieuse pour un piqueté, & par son blanc qui est tres-fin. Il est difficile a élever, sa plante étant si foible & sujette à pourriture, qu'a peine peut on le conserver: il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

Indimion, est un piqueté de brun sur un fin blanc, large & ne cassant point; sa plante est d'un beau vert, qui n'est point sujette aux maladies: il se trouve à Lille, quatre boutons lui suffisent.

Jupiter Junon, Mars, Mercure, Venus, sont toutes divinitez piquetez de brun sur un fin blanc, mais les fleurs en sont petites: elles se trouvent a Lille.

Lys parangonné Cet œillet est parfait quant à sa fleur, car il est tres bien piqueté, large & garni de feüilles, son blanc est fin, mais sa plante est délicate, sujette a la pourriture, & ses marcottes ne prennent racines que dans sa couche, si on ne le marcotte dans le commencement de Juillet, Il creve si on ne lui laisse au moins six boutons: il se trouve à Lille.

Piqueté Tournay, il est d'un beau vert, facile a prendre racine, sa fleur mediocrement large, son blanc est fin, il se trouve communement dans la Picardie, quatre boutons lui suffisent.

Piqueté du change, sa fleur est fort mouchetée, large, mais tardive, il ne créve point avec six boutons.

Pulcheria, est un œillet fort piqueté, mediocrement large, sa plante peu feconde en marcottes, sa fleur est tardive, & cinq bourons lui suffisent.

Piqueté helmans, est gros & large, sa plante est fort délicate & ses marcottes difficiles a venir.

Piqueté Pourpre, est fort bien piqueté d'un beau pourpre mediocrement large, sa fleur fort ronde, sa plante foible mais d'un beau vert, se trouve a Lille.

Triomphe de Lille, est un piqueté fin sur un beau blanc, sa fleur large, sa plante vigoureuse: il veut quatre boutons.

Verdure luisante, voyez le beau piqueté.

Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

Tricolor de Compiegne, il est pourpre, de couleur de rose pâle & blanc, le pourpre est enfoncé & le blanc tres fin, mais ce qui est de surpassant pour un tricolor, c'est qu'il est gros & large, sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feüilles tracées de gros panaches de pieces emportées, qui se succedent les unes aux autres, c'est a dire qu'un panache de pourpre sur celui de rose pâle sur un fin blanc, qui doit passer plûtôt pour un panache que pour le champon: le fond de l'œillet ne crève point avec cinq boutons: ses marcottes ne sont pas fortes, la pourriture

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

attaque le *tricolor*, c'eſt pourquoi il faut le preſerver des méchantes pluyes.

Le *Tricolor Poncet*, ne different du premier qu'en groſſeur, n'étant pas ſi large ni ſon blanc ſi fin, ni ſes couleurs ſi bien detachées.

Quadricolor & Quincolor d'Amiens, ils ſeroient beaux, s'ils étoient détachés & gros, mais ils ſont confus & peu larges & ſujets a dégenerer, ne ſe maintenant plus de deux ans dans la même fleur

La averſité des trois couleurs, cet œillet eſt fort bizarre, mais qui porte une groſſe fleur, qui a ſept couleurs fort diſtinctes & ſeparées, ſon blanc eſt fin ſur lequel paroît un brun noir & un beau rouge; ſa plante eſt mediocrement forte: il ſe trouve a Lille: il ne creve point avec cinq boutons qui graineront.

La Jolisete ou Jolivete des quatre couleurs, eſt un œillet panaché d'un beau pourpre fort brun, d'un beau rouge & de couleur de roſe, ſur un fin blanc, mais toutes ſes couleurs ſont tres bien & egalement diſtinctes & détachées, il ſe trouve a Lille facilement.

La Chineſe, eſt un tricolor rare, ſon blanc eſt de laict tranché de gros panaches bruns, comme s'ils eroient noirs & de couleur de roſe, ſa fleur large ſe trouvera a Lille, cinq boutons ſuffiſent.

Le Zelandois, c'eſt un quincolor dégeneré: on en fait cas à cauſe de ſa couleur qui eſt fort bizarre.

La Conquête de Lot, eſt de couleur d'Ardoiſe, & ſe trouve à Lille.

CHAPITRE XXXVI.

Des Oreilles d'Ours.

L'Oreille d'Ours eſt Françoiſe: Il s'en trouve dans les prez de pluſieurs Provinces de France, mais avec cette difference de celles des jardins, que *les premieres* ſont toutes de mechantes couleurs & tres petites cloches, & *les autres* triées parmi de bonnes ſemences, ont ces qualitez deſirables dans les fleurs qui font plaiſir a voir.

Quoi qu'elle ſoit Françoiſe, les François ne ſont pas les premiers qui en ont reconnu les beautez, les Flamans y ſont plus attachez qu'eux, ce ſont eux qui ont élevé a Lille en Flandres les premieres panachées. Ils les appellent *Auricules*.

ARTICLE PREMIER.

Qualitez que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.

PUiſque la fanne baſſe & point embarraſſante rend une fleur recommandable, *l'Oreille d'Ours* l'emporte ſur pluſieurs.

La fanne qui s'étend eſt un peu plus agréable que celle qui eſt ſi droite.

C'eſt un grand defaut a la tige de la fleur quand elle eſt ſi délice qu'il faut la ſoûtenir; auſſi bien que quand elle eſt ſi courte, qu'on ne voit quaſi point le bouquet: une juſte proportion eſt à deſirer en toutes choſes, & principalement en celles qui ſont deſtinées au plaiſir de la vûe.

Plus les cloches ſont grandes & ouvertes, plus l'Oreille d'Ours eſt eſtimable.

Il y en a beaucoup qui ſe gaudronnent, c'eſt un defaut.

Il faut que la queue de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Une tres-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

grande fleur qui auroit la queue de sa cloche tres courte, déplairoit plus que si elle étoit proportionnée.

On leur souhaite l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil est ce petit rond du milieu de la fleur qui est presque toûjours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que des panachées. Si l'on estime quelques pieces, ce sera à cause d'une largeur extrême, ou d'une couleur si bizarre, qu'on espere qu'à force d'en semer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendroit.

Entre toutes *les lustrées, les satinées, les brillantes & bizarres* sont toûjours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle est belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs differentes en Oreilles d'Ours, car plusieurs se ressemblent aussi bien que les œillets, il y en a beaucoup plus de fleur à fleur, que de visage à visage, mais il faut avoir des varietez promptement sensibles à tout le monde.

La nature ne s'épuisera jamais, elle nous montre toûjours quelque chose de nouveau dans ses productions. Il y a à present plusieurs Oreilles d'Ours doubles & panachées. Il y en a même qui font quelquefois jusqu'à trois cloches les unes dans les autres, elles sont rares & cheres. A force de semer ce progrés pourra aller plus loin.

Plus l'oreille d'Ours a de clochettes sur la même tige & plus elle est belle. Quand elle fait un gros bouquet de cloches tout autour de sa tige, on l'appelle *Polyanthée*.

ARTICLE II.

De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner.

CEtte plante est gourmande & aime la fraicheur, il lui faut un peu plus de terre franche qu'à l'œillet.

Sur quatre paniers de terre franche, il en faut trois de terrot de fumier de cheval & deux de terrot de fumier de vache.

Apres avoir dit que l'Oreille d'Ours aime la fraîcheur, on devroit peu parler de son gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laisser exposée au Soleil ardent. Cependant pour instruire davantage il vaut mieux être un peu plus prolixe.

Dés le commencement du Printemps avant la fleur, mettez vos pots d'Oreilles d'Ours au Soleil levant ou couchant, sur des ais élevez sur des treteaux ou du moins sur des carreaux, de peur qu'étant posez à plate terre, le ver n'entre par le trou du pot, qu'il ne moulme & ne renverse incessamment la terre. Essayez de les placer de sorte que le Soleil ne les voye que trois ou quatre heures du jour, elles s'en conservent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en est plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnez de l'eau que quand elles en ont besoin; trop les pourrit, trop peu aussi les feroit languir. Pour éviter un danger, ne tombez pas dans l'autre.

Lorsqu'elles sont en fleur, il faut avoir soin d'ôter de vos pots les Oreilles d'Ours dont tous les œilletons poussent entierement purs, & à moins que ce ne soit une espece tres-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repousse quelque œilleton panaché.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conſerver l'autre : Le même qui eſt devenu une fois pur ne devient jamais panaché. Pour detruire un œilleton pur ne deplantez pas vôtre plante, mais attachez là feuille a feüille & quand il n'a plus que le tres petit cœur, & que vous ne pouvez plus tirer de feuilles, coupez adroitement ce petit cœur ſans endommager le collet ou haut de la plante, car c'eſt ce que les nouveaux œilletons repouſſent & c'eſt ce qu'il faut conſervet.

Si le pied qui eſt dans vôtre pot eſt garni de pluſieurs œilletons & que vous ayez envie de multiplier l'eſpece, attendez que la fleur ſoit paſſée, poſez vôtre pied d'Oreilles d'Ours quand ſa terre ne ſera point mouillée, ſecoüez la ſi bien que toutes ſes racines en ſoient nettes, partagez vôtre pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton une portée différente, laquelle reproduira de même de nouveaux œilletons, & ainſi avec un peu de ſoin vous ne ſçauriez manquer de plantes.

Pouvû que chaque œilleton que vous replanterez ait ſeulement un filet de racine, il ſuffira pour le faire reprendre. S'il en a davantage ce ſera tant mieux. Il eſt aiſé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne ſe ſépare pas aiſément de lui même, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point : ainſi ſi ſur un même pied vous aviez quatre œilletons qui ne ſe partageaſſent point, coupez librement vôtre navet en quatre, vous êtes le maître par là de laiſſer autant de racines que vous voudrez a chaque Oeilleton.

Aprés avoir coupé le navet, plantez vôtre œilleton juſques tout au haut du collet, qu'il ne ſorte ſeulement que les feüilles, arroſez le fortement & laiſſez vôtre pot a l'ombre au moins un mois, il faut pendant ce temps-la donner de l'eau un peu ſouvent pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner chaque fois abondamment.

Lorſque vos pots qui ont bien fleuri ont fait leur devoir ſur vôtre theatre, remettez-les au même lieu où ils ont fleuri, conſervez leurs graines, & pour avoir des nouveautez, ſemez abondamment. En cette plante la & en toute autre, c'eſt par-la qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Eté ôter vos pots du lieu où ils étoient & les mettre tous a l'ombre : Cette precaution eſt de conſequence. Le grand Soleil & le grand chaud font fondre les Oreilles d'Ours & les tuent entierement.

En Automne remettez les en leur place ordinaire, & en Hyver expoſez les au Soleil du midi, elles en ont beſoin alors. Quelque ſoin que vous premez de bien ſituer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit ſans ceſſe beaucoup de feüilles, épluchez-les en toutes ſaiſons, & comme on ébranle ſouvent le pied en arrachant les feüilles, affermiſſez le en appuyant le doigt autour, & quand ou par les arroſemens ou autrement la terre s'abaiſſe & que le collet ſe découvre, remettez de la terre ſur vôtre pot pour le garnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours eſt un peu forte, & ſi on ne la couvroit pas ſur ſon pot, elle ſe fendroit, ou elle ſe decoleroit, ou ſe dureroit : Pour empêcher ces inconveniens, il faut mettre ſur le pot un bon doigt de ſable noir ; le ſable blanc ou jaune feroit le même effet à l'égard de la plante, mais il en feroit un mauvais a la fleuriſon. Le rapport de ſa couleur à la plûpart des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le coloris. Il ſemble que cette remarque ſoit petite, mais dans la pratique elle eſt fort grande.

Ce

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Ce sable qu'on met sur la terre du pot de l'Oreille d'Ours entretient sa fraîcheur, aide à faire entrer aisement les arrosemens, & empêche plûtôt le pied & les feüilles de pourrir, que si on se servoit de quelque terrot que ce fût. Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots sont souvent à l'ombre, le dessus se moisit & produit une verdeur desagreable a voir, ratisses-la & remettés de nouveau sable : la beauté ne va jamais sans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée, cependant si vous avés de la place de reste dans vos serres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, serrés vos belles, ce soin leur vaut beaucoup.

ARTICLE III.

De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le Plan.

IL faut particulierement s'attacher à recüeillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & sur tout des doubles & des triples : negligés donc la graine des plantes ordinaires, semés plûtôt moins, & semés bon.

Cette graine veut être semée au commencement de Septembre.

La maniere de la semer est véritablement, mais faute d'en faire toutes les petites façons, de grands Curieux en ont semé plusieurs années de suite, sans qu'il leur en soit levé une seule. Elle craint tout a fait d'être couverte de terre, elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande a cause de sa petitesse plus de precaution que toute autre.

Emplissés de tres-bonne terre legere & finement passée des terrines ou des caisses plattes, appuyés la main sur la terre pour la presser, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arrosement, & pour toute preparation, a la reception de vos graines, quand vôtre terre est bien unïment pressée, faites de legeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes soient tres pressées & peu profondes, semes ensuite vôtre graine un peu claire, & repassés tres-legerement la main sur vos fentes pour les unir : Ou la graine est tombée dans vos petites fentes, ou elle se trouve envelopée de la terre que ces fentes avoient élevée, & cela suffit pour la faire germer. Arrosés aussi-tôt vos terrines ou caisses avec un petit arrosoir de fer blanc a pompe dont les trous soient tres-petits, afin que l'eau tombe deliée & qu'elle ne batte point la terre, mettés vos graines semées a l'ombre, qu'elles n'en sortent point que quand vous les voudrés replanter en planches, ayés soin qu'elles soient toûjours humides.

Eleves sans y manquer vos terrines ou vos caisses dans lesquelles vos graines sont semées, a moins qu'elles n'ayent des pieds tres hauts, car les vers entrent ou par les trous des terrines ou par les fentes des caisses, & remuant la terre quand la graine germe, ils la deracinent, la renversent & la font perir absolument.

Quelquefois la graine leve dés la même année que vous l'avés semée : ordinairement elle leve a la fin du Printemps de l'année suivante, mais on en a veu qui n'a levé que la seconde année.

Quand elle est forte & en état d'être replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du jardin, & à la premiere fleur la traiter selon son merite & la planter dans des pots, si elle est panachée,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XXXVII.

De l'Orchis de Serap.

IL eſt le plus eſtimé de tous les Orchis, il produit autour de ſa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre, que le jour elles ne ſentent rien, mais la nuit elles repandent une tres-agreable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité, il lui faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de diſtance. On le leve tres-rarement.

CHAPITRE XXXVIII.

De L'Ornithogalon.

IL y a pluſieurs ſortes d'Ornithogalon, mais *l'Arabeſque* que l'on appelle autrement *lys d'Alexandrie* & *l'Etranger*, que l'on appelle auſſi *Ornithogale d'Inde*, ſont les plus eſtimés.

Le premier produit à l'extrémité de ſa tige comme une groſſe grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec 6. petites feüilles blanches, entourent un bouton vert brun, que pluſieurs appellent, *les larmes de Notre-Dame* : Elles commencent a fleurir par le bas, & à meſure que les unes fleuriſſent, les autres ſe paſſent.

L'Etranger, que l'on appelle *d'Inde*, eſt encore plus beau & plus eſtimé que le precedent. A l'extrêmité de ſa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi pied, autour duquel viennent petit a petit pluſieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton vert qui eſt au milieu.

L'Ornithogalon demande du ſoleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance, on le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup.

L'Etranger d'Inde, veut auſſi du ſoleil, mais il le faut mettre dans des pots pour le ſerrer l'hyver, parce qu'il craint beaucoup le froid : Il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur ſeulement & un empan de diſtance : mais il vaut encore mieux le mettre ſeul dans un pot ; On le leve rarement, mais quand la graine en eſt meure, on la ſeme : On la replante auſſi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racines.

CHAPITRE XXXIX.

Du Panache de Perſe.

ON l'appelle auſſi Lys de Suze, il jette autour de ſa tige grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frifons, qui forment une longue pyramide : cette fleur ne paroît jamais ſi belle que lors que ſa tige ſe ploye, & qu'elle retombe en bas, car pour lors il ſe forme tant de petits bouquets, & il s'eleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il ſemble que la Deeſſe des fleurs, ait pris plaiſir a y répandre tous ſes tréſors.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Cette fleur ne veut avoir que mediocrement de Soleil, une terre de potagers, la profondeur de 4. ou 5. doigts & la distance d'un empan. Et comme son oignon n'a point de robe non plus que celui de la Couronne Imperiale, quoi qu'il soit un peu plus long & plus elevé, on le tire de terre tres rarement, & cela se fait au mois de Septembre, & il faut le replanter aussi-tôt.

CHAPITRE XL.

De la Paralyse.

IL y a de deux sortes de Paralyse, *la simple & la double : La simple* éleve sa tige a la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pale, qui se renversent par le bord des feuilles.

La double est differente de la simple dans la couleur aussi bien que dans la figure : Car outre qu'elle tire au Citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'est pourquoi on lui a donné le nom de *l'une dans l'autre.*

Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au Soleil, & être gouvernées comme les *marguerites.*

CHAPITRE XLI.

De la fleur de la Passion.

CEtte fleur que les Indiens appelle *Maracato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *Grenedille*, est considerée comme un miracle sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mystetes de la Mort & Passion de Nôtre-Seigneur : Car si nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous repteſentent l'habit dont les Juifs le revêtirent par dérision : Ces pointes aigues qui paroissent à leurs extremités, ne sont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent sa tête ? & ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'épandent tout autour, nous repteſentent les fouets avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle a laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui est au-dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fût preſentée. Ces trois ou quatre petits piquets qui s'élevent au-dessus de la colomne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feüilles pointues par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la croix qui ne se montre pas exprimee sur cette fleur, comme tous les autres instrumens de la Passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée : Pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre : Elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté, dés qu'elle commence a pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XLII.

Du Piment Royal.

LE *Piment Royal* que l'on apelle *Rhus*, a plusieurs petites branches, ausquelles sont attachées des feüilles deux a deux & semblables a celles du Cornier. Il fleurit au mois de Mai : au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu a peu prend une couleur vermeille, & à la fin cette fleur qui est semblable à l'Amarante, est d'un pourpre éclatant & velouté, mêlée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle.

CHAPITRE XLIII.

De la Plumelle ou Cornette.

IL y a la simple & la double; parmi la simple celle qui est violette est la plus belle, & parmi la double, l'incarnate est la plus estimée. Elle differe de la Giroflée en ce qu'elle a les feuilles plus étroites & plus tranchées : Elle veut pourtant avoir en tout la même culture.

CHAPITRE XLIV.

Des Renoncules de Tripoly.

LA Plante que Charles de l'Ecluse nomme dans ses Livres *Ranunculus Asiaticus grumosa radice*, est ce qu'on apelle en François *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverses especes, les uns portent des fleurs simples, les autres de doubles.

Pour bien entendre la description qu'on en va faire, il faut savoir qu'il y en a qui ne portent qu'une seule couleur : les autres en portent plusieurs, le dehors des feüilles de la fleur se trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans de l'autre. Parlant de ces derniers, on commencera à nommer la couleur du dehors la premiere, parce que c'est celle là qui s'aperçoit la premiere, lors même que la plante n'est encore qu'en bouton, puis la couleur qui est par le dedans : Le bouton noir en forme de Turban qui est au milieu de chaque fleur des simples où se forme la semence, ne varie point de couleur, c'est pourquoi on n'en parlera pas en decrivant leurs fleurs cy-aprés.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur & sont simples.

Les Renoncules simples de Tripoly de simple couleur, sont de cinq especes, savoir : *Le blanc, le jaune doré, le jaune pâle, la couleur de citron, le rouge brun*, qui est odoriferant.

Les Renoncules simples de double couleur, sont,

L'Af-ecain, qui est jaune doré, marqueté de nacarat, sur un fond jaune.

L'Aurore est jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, sur un fond jaune d'aurore.

Le Besançon, est un jaune pâle, marqueté de rouge, sur un fond jaune.

Le Calabrois, est chamois bordé de rouge, sur un fond chamois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Le drap d'or, eſt jaune doré mêlé de rouge par le dehors de ſa fleur, de ſorte qu'il reſſemble à du drap d or, ce qui eſt cauſe qu'on le nomme ainſi.

Le Meli lor, eſt rouge cramoiſi, bordé d'Iſabelle par le dehors de la fleur ſeulement, le fond eſt Iſabelle.

Le Parmeſan, eſt jaune doré, bordé de rouge, ſur un fond jaune.

Le Paſſe roſe, eſt de couleur de roſe vermeille, nué de blanc ſur un fond blanc.

Le Romarin, eſt chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond eſt chamois.

Le Satiné, eſt blanc, marqueté de rouge par le dehors, ſur un fond blanc.

Le Sydonien, eſt chamois, marqueté de rouge, ſur un fond chamois.

Les Renoncules doubles de ſimple couleur, ſont,

Le Rouge cramoiſi, ou ſang de bœuf.

Le Geant ou *Peone de Rome*, eſt tout rouge, fait groſſes fleurs, & les feüilles n'en ſont pas bien unies.

Le Géant de Conſtantinople, qui porte ſes fleurs plus grandes que le précedent, auſſi ſes feüilles ſont mieux rangées.

Le jaune à feuilles de rue, celui-ci porte ſes fleurs plus petites que les précedentes.

Le jaune d'Italie, à feüilles d'ache, ſes fleurs reſſemblent à celles des grands baſſins doubles.

Les Renoncules doubles à double couleur, ſont,

Le Boſuel, celui-ci, provient du petit tar orangé vulgaire, lequel eſt rayé de jaune.

Le Géant ou *Jaune de Rome*, rayé de jaune, il eſt ſujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

CHAPITRE XLV.

Des Roſes & Roſiers.

Il y a pluſieurs ſortes de Roſes; *La Roſe odorante* & *La Roſe ſans odeur. La Roſe d'Hollande* a cent feüilles, *les Roſes blanches de lait*, *la blanche rouſſe*, que pluſieurs appellent *Roſe de Virginie*. *La blanche tachée*, *les Rouges pâles*, *les Roſes de couleur de chair*, *les Rouges couvertes* appellées *de Provins*. *Les Roſes panachées*, *les Roſes ſimples de couleur de Velours rouge*, le deſſous des feüilles de couleur de jaune ſale, & les *Roſes de tous les mois*, qui eſt une eſpece de muſcades rouges, portant ſes fleurs par bouquets. *La Roſe jaune*, qu'on appelle *la grande*. *Les Roſes de Damas ou muſcade.*

Toutes les Roſes veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte; on les plante au mois de Novembre & de Fevrier de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de diſtance les unes des autres: on les taille au mois de Mars; on les arroſe dans l'Eté & dans l'Automne, on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute ſorte de Roſiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un leger labeur, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui eſt mort.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La Rose de tous les mois veut être expolee en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce & sablonneuse pour porter tous les mois, & quand ses premieres fleurs sont passees, on les taille au nœud, au-dessous où étoient leídites fleurs, & ainsi faisant apres chaque portee de fleurs, vous en aurez huit mois durant, sçavoir depuis les premieres, jusques environ la Nôtre-Dame de Decembre.

Si ces *Roses* ou *Rosiers* ne sont pas en terre propre, exposés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres

Ou bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent, aporteront des fleurs avec plus de force.

On les retaille encore de nouveau trois jours avant la pleine Lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux a chaque branche, aprés on déchausse le Rosier tout autour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle, & on l'arrose quand il en a besoin. Quand elles commencent a fleurir, il en faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'Eté plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité ci-dessus marquée, pour les susdits Rosiers, vous pouvez leur faire un fond artificiel en les plantant dans du sable amande & en quantité suffisante.

La Rose d'Hollande a cent feüilles, celle qui sent, ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte. On les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extremités qui sont séches. Elles peuvent porter en Automne, quand on les taille au Printemps a un pied, ou un pied & demi prés de terre.

Les Rosiers d'Hollande, se plantent si l'on veut aux pied des arbres de haute tige, & on les fait monter sur ces arbres, où ils étalent leur belle & delicate marchandise en la saison, ce qui est bien agréable.

La Rose jaune double, ne veut du Soleil que médiocrement, elle aime le froid & veut être en liberté, c'est pourquoi il ne la faut ni lier, ni serrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extremité des branches qui sont séches; elle veut être garantie des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanoüissent pas bien, c'est pourquoi on leur fait un abri, quand les années sont trop pluvieuses. Pour la faire mieux fleurir & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laisser ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut aprés que les fleurs seront passées les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois en Automne, vous les taillerez encore en Février ou en Mars suivant.

Les Rosiers panachez sont des especes de Nains: (comme les Batavis,) on peut les mettre dans des pots, si l'on veut, où ils font bien de même qu'en pleine terre.

On peut greffer un Ecusson de ces Rosiers, & d'autres sur des Rosiers communs, & ces Ecussons ne manquent jamais de porter l'année suivante, s'ils sont dormans, les poussans portent en l'Automne de leur même année.

Ce qui est plus avantageux que de les avoir de plan, où ils font deux ou trois ans sans porter.

Les Rosiers Muscats blancs, veulent être taillez tous les ans en l'Automne ou au Printemps à un demi pied prés de terre, il faut les couvrir de long fumier pendant l'Hyver de crainte qu'ils ne gêlent, & au Printemps vous leur donnez un leger labour, lorsque vous leur ôtez ledit fumier.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Et quand les fleurs commencent a paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler a un pied & demi de bas, & a chaque œil il poussera un jet, qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

De la Rose de la Chine.

La Rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuyo*, est appellée aujourd'hui par quelques uns, *Mauve d'Inde* & *Mauve du Japon*, mais elle est plus connue par le nom de *Rose de Sienne*. Elle s'éleve avec le temps à la hauteur d'un arbre, dont l'escorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier & les feuilles toutes semblables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendent à la largeur d'une Rose a cent feuilles, & elle est assez fournie de feuilles crépuës & frisées.

Elle fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours, mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit, & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars a la fin de la Lune : On la met loin a loin en bonne terre legere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin, & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre : On l'arrose a petites gouttes & on lui donne peu à peu du Soleil, au bout de trente jours elle commence a lever, & quand ces petites plantes sont devenuës plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied de même qualité que la premiere, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes. Finalement pour les défendre de la rigueur de l'Hyver, on les serre dans un lieu chaud & aeré.

Au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elle appottera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mai : Et pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent aprés l'avoir coupé dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre, de la profondeur d'un demi pied ou plus, selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extrémité avec tous les yeux, & il faut couvrir les playes avec de la cire d'Espagne pour les défendre du chaud, du froid & des pluyes qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

De la Rose de Gueldres ou Suseau Rosat.

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qu'il est tres aisé de la réduire a la grandeur d'un arbre : il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois, soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassent toutes ensemble, font comme de grosses balles rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un retroit humide & fort : On le taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui est sec.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE XLVI.

Du Saffran.

LE *Saffran* fleurit au Printems & en Automne, il eſt auſſi changeant dans ſa fleur que dans ſes couleurs, car quelquefois il devient ſimple, & d'autres fois eſt rempli de feüilles.

La Scabieuſe, que pluſieurs appellent *la Fleur de Veuve*, eſt de deux ſortes : Car il y en a de commune, & c'eſt celle-ci, que par excellence on nomme *la belle Scabieuſe*. Elles n'ont rien de different dans leurs fleurs, ſinon que celle ci eſt bien plus couverte, & qu'elle eſt comme d'un violet cramoiſy marqueté. Elle a une certaine odeur comme de Muſc, qui eſt agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potagers. On l'arroſe quand elle en a beſoin : Cette fleur dure trois ans, c'eſt pourquoi pour en avoir, il la faut ſemer.

CHAPITRE XLVII.

De la Sgarza odorata.

ELle éleve quelquefois ſa tige à la hauteur de plus de deux pieds : Au bout elle pouſſe quelques boutons longuets, qui renverſent des feüilles jaunes qui forment comme des lys : Du fond il ſort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que ſon odeur, c'eſt aſſez pour la faire eſtimer. Elle ſe cultive comme la ſcabieuſe dont on a parlé ci-deſſus.

CHAPITRE XLVIII.

De la Speronelle ou Eſperon de Chevalier.

LA *Speronelle*, que les Allemans appellent *Ritter Spern*, c'eſt à-dire *Eſperon de Chevalier*, eſt encore apellée *Conſoulde Royale*, la fleur en eſt double ; Il y en a *de Blanche*, de *Turqueiſe*, *d'Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feüilles longues & étroites, têtuës & jointes enſemble.

Pour en avoir de la race, il en faut ſemer la graine : Elle veut un grand air, une terre à potagers, & quand le beſoin le demande, elle veut être abondamment arroſée.

CHAPITRE XLIX.

Du Soleil nommé Tourneſol & la grande Plante.

CEtte grande plante a pluſieurs noms, Matthiole l'appelle, *Couronne Royale* & *Coupe de Jupiter*. Les autres *Soleil d'Inde*, *Balide de Pline*, *Cloche d'Amour* & *Roſe de*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de Jerico. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extremité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour un cercle de feüilles d'un beau jaune doré, dont tout le dedans est rempli d'une certaine graine brune obscure. Et parce que comme *l'Heliotrope* se tourne toûjours aux rayons du Soleil, quelques uns l'ont appellé pour cette raison *Tournesol*. Quelquefois la tige se sépare en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien grasse, & comme elle vient de graine, aprés qu'elle est levée & qu'elle est grandelette, on la transplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arrose dans les temps.

CHAPITRE L.

Du Treffle des Marets.

CEtte plante, qui sur chacune de ses queuës produit trois petites feüilles rondes en ovale, éleve sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge jusques à la cime de certaines petites fleurs blanches, qui ressemblent aux Jacinthes avec certains petits filets comme les capriers, qui sont fort agréables à voir & sentent admirablement bon.

Elle se plaît plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

CHAPITRE LI.

De la Tubereuse.

CEtte fleur s'appelle aussi *Jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en est la seconde espece. Elle éleve au dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les choses les plus belles & les plus estimées veulent être vûes long temps, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feüilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renversez & sont une fois aussi grandes: Et bien que les premieres fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernieres ne soient d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent tout l'Eté, on en voit encore durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereuses rouges.

La Tubereuse veut être dans un endroit fort découvert dans une terre grasse & bien détrempée: elle se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de trois ou quatre doigts de profondeur, il la faut mettre seule, ou si on la met avec d'autres, il lui faut donner un empan de distance des autres oignons.

Pendant l'Eté il la faut arroser continuellement & abondamment tous les soirs, (même à midi) Durant l'Hyver, pour ne la pas exposer au injures du vent, du froid & des pluyes, il la faut serrer dans un lieu à couvert, qui ait neanmoins bien du Soleil, & qui soit bien aeré.

Afin que son bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux mettent au fond du pot le tiers de terroir de fient humain consume de plusieurs années.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de Fran

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots a part, & ayant choisi les meilleurs oignons, on leur ebarbe les longues racines & puis on les replante, mettant premierement un peu de terre sur laquelle on repose l'oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, & s'y estendent plus aisement & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Apres que la fleur des Tubereuses est passée, il faut renverser le pot & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'Hyver jusqu'au mois d'Avril : Et avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours le faire tremper dans du vin, & ensuite le planter.

Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gele pendant l'Hyver.

CHAPITRE LII.

Des Tulipes.

ARTICLE PREMIER.

De la difference des Tulipes & de leurs especes.

MOnsieur *Ménage* dit que les Tulipes sont originaires de Turquie, On les appelle Tulipes, parce qu'elles ont quelque rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien est appellé *Tulipano*.

Encore que toutes les Tulipes soient d'une seule espece, (c'est à dire Tulipes) neanmoins il est certain qu'il y en a de plusieurs sortes, des *Blanches*, des *Jaunes*, les *Rouges* communes sont Tulipes, mais de trois sortes, qui ne changent jamais, & sont les plus communes, aussi sont elles estimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées, les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles ; & quand de ces sortes il s'en trouve dont le fond est selon que le connoisseurs les Curieux, alors ils les laissent grener, & ce sont de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanieres*, & les autres *Tardives* ; nous en voyons encore d'une autre sorte, qu'on peut dire, *Méridionales*, d'autant qu'elles fleurissent entre les *Printanieres* & les *Tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de divertsement colorées.

Des Printanieres, il s'en voit de plusieurs couleurs, & de parfaitement belles, dont les unes sont merveilleusement bien panachées, & les autres simplement bordées : La fleur s'avance d'environ trois semaines ou un mois avant les autres, & pour cela se nomment *Printanieres*. Pour *les Bordées*, les plus belles sont celles qui ont la couleur fort éclatante, le bord grand & coupé nettement.

Des Tardives, aussi bien que des *Meridionales*, il y en a de plusieurs sortes de couleurs, dont les premieres sont simplement bordées, elles sont un peu plus en estime que les *blanches*, *jaunes & rouges* ; Les unes sont *rouges bordées de rouge*, & ce qui les fait un peu considerer, c'est que la couronne qui est dans la fleur est parfaitement ronde.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

La seconde sorte, sont couleurs qui nous viennent par le moyen des graines, & de celle-ci il s'en trouve de si diversement colorées, qu'il est impossible aux Peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs: Et ce sont de ces couleurs, qui viennent les plus belles par l'industrie des curieux qui sçavent aider a la nature, par un artifice que l'industrie & le temps leur a apprise: Et quoi que ces couleurs, comme couleurs, soient des moindres en beauté, neanmoins ce sont les plus belles, comme seules capables de se changer en mieux, meilleures pour cueillir les graines. Il s'en rencontre aussi de *glacees* entre ces couleurs, qui est comme une espece d'ombre, de moindre couleur que celles du corps.

La troisiéme sorte, sont celles qu'on nomme *Panachées*, entre lesquelles il y en a encore de plusieurs sortes, dont les premieres & les moindres sont les *Paltots* de couleur rouge & jaune, & de couleur blanche & rouge, & dont il y en a de deux sortes, ou de deux classes.

La premiere se nomme *Paltody*, il a les mêmes couleurs que le *Paltot*, mais il est bien plus fin & bien plus nettement panaché; il faut que celui-ci ait les paillettes noires ou brunes, si ce n'est lors qu'ils ont un fond noir, il faut que les paillettes soient jaunes.

La deuxiéme sorte de Panachées se nomme *Morillon*, il n'a que deux couleurs en sa fleur. Il y en a encore de deux classes, dont la seconde s'apelle *Morillony*, il est beaucoup plus fin que le Morillon, & ses panaches sont plus nettement coupées.

La troisiéme sorte de Panachées se nomme *Agate*: Il en est encore de deux sortes, dont la premiere n'a que deux couleurs, & la deuxiéme, qui se nomme *Agatine*, en a trois & quelquefois plus. *L'Agatine* est sans comparaison la plus belle Agate, & ses couleurs sont plus distinctes & parfaitement detachées les unes des autres.

La quatriéme sorte est la plus belle de toutes, & se nomme *Marquetine* ou *Marquetrine*: C'est cette sorte de Tulipe qui emporte le prix sur les autres: Il s'en voit de quatre ou cinq couleurs, quelquefois davantage. *La Marquetrine* est la plus belle, ses panaches sont detachées les unes des autres sans aucune diminution, sont nettes en leurs couleurs & arrêtées par un petit bord, comme un filet de soye bien delié: Et c'est a quoi on connoît les plus belles.

Il s'est trouvé encore une sorte de Tulipe d'une forme extraordinaire, elle est bizarre en ses couleurs & affreuse à voir, & pour cela s'est fait donner le nom de *Monstre*. On en voit de diverses couleurs.

Il en est d'autres qu'on nomme *Jaspées*, lesquelles ont bien plusieurs & diverses couleurs, qui ne sont pas separées les unes des autres, mais se mêlangent ensemble comme dans le jaspe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puisqu'elles portent jusques a plus de vingt feüilles.

Il s'en est vû & on en voit encore, qui ont les feüilles de la fleur *vertes*, *de deux couleurs*, on les nomme *feuilles rayées*, mais il s'en trouve peu de belles.

ARTICLE II.

Qualitez que doivent avoir les belles Tulipes.

Il est à souhaiter que la forme & le vert des Tulipes, ne soient ni trop long ni trop court, ni trop large, mais un peu frisé, & qu'il se couche sur terre, s'il est rayé il en est plus beau.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

La Tige eſt mieux quand elle n'eſt ni trop haute ni trop baſſe.

La portée ordinaire du plus grand nombre des belles Tulipes doit regler cela; on ne peut en preſcrire une meſure juſte, parce que la terre des Jardins étant differente, ou bonne ou mauvaiſe, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus baſſes. Il faut auſſi dans ſa hauteur, qu'elle ſoit aſſez forte pour ſoûtenir la fleur : Elle ſeroit un peu difforme ſi elle étoit trop groſſe.

La forme de la fleur, eſt tout a fait a rebuter quand elle eſt pointue : La connoiſſance de la curioſité, la doit rendre ſupportable dans une couleur quand elle eſt camuſe, parce que la feüille s'allongeant un peu en ſe panachant, cet effet corrige ce petit défaut. Il ne faut point du tout que la forme ſoit échancrée par le bas de la fleur, mais il faut que les feüilles ſoient larges a proportion de leur longueur. Les plus grandes fleurs bien proportionnées ſont les plus belles.

Les Tulipes doivent avoir ſix feüilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont réglément ou plus ou moins, c'eſt un defaut, celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors : Si elles étoient toutes ſix égales, elles en ſeroient mieux, mais ce ſeroit un défaut, ſi celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point eſtimer celles dont la forme eſt belle en entrant en fleur, mais qui deux ou trois jours apres s'allonge & ſe gâte.

Non plus que celles qui étant fleuries, renverſent leurs feüilles par dedans ou par dehors, ou qui ſe godronnent ou cofinent.

Il eſt de conſequence que la feuille de la fleur ſoit épaiſſe & étoffée, pour durer long-temps en fleur, une Tulipe qui y dure peu n'eſt point conſidé ée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feüilles de la fleur ſont minces, ſont quelquefois grillées par l'ardeur du Soleil avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos, celles qui en ont le moins ſont les plus belles.

Les couleurs bizares ſont certainement les plus belles. Les plus nuancées ſont les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles ſont a priſer, parce que les fleurs ſont de plus beaux effets, avec cet exception neanmoins que les rouges a fond blanc ne ſont point a rejetter. Parmi les rouges les couleur de feu & de grenades ſont les plus belles. Les fortes bizares à fond tout blanc & les griſes a fond tout jaune ſont rares, & fort recherchées.

Plus le coloris eſt luſtré & ſatiné, plus il eſt eſtimé, s'il eſt terne c'eſt un tres-grand défaut.

Les Tulipes qui étant fleuries ne conſervent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent gueres être priſées, celles qui les gardent juſqu'a la fin de la fleur, ſont les plus belles.

Les plus petits fonds ſont les meilleurs pour faire des beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux ſont d'une même couleur, tant dedans que dehors. Il faut bien comprendre cette regle, c'eſt tout le fin de la connoiſſance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, ſont les plaques cetclées ou étoilées qui ſont au bas des feüilles dans le vaſe, & *le dedans du fond*, c'eſt l'épaiſſeur même du bas des feuilles qui eſt couverte par la plaque ; deſorte que ſi les plaques ſont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre ſoit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra en paſſant par le blanc de la plaque, ſi bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond ſoit de même couleur.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur ne montent jamais dans le panache, mais seulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y sont contenues par une vertu secrette, de laquelle on ne s'aperçoit point, comme en *la solitaire* qui panache de pieces emportées & separées par de grands traits noirs & dont le dehors & le dedans du fond sont blanc.

Quand les plaques ou dehors du fond demeurent toûjours bien distinctes d'avec la couleur & le panache, c'est une esperance tres forte que la Tulipe se parangonneta, c'est a dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée; mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de nettete au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Les paillettes ou Etamines, doivent être brunes, & non pas jaunes, mais il n'importe pas de quelle couleur sont les pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui aprochent si fort les unes des autres, quoi que de differente espece, que vous ne sçauriez les distinguer que par ces paillettes ou ces pivots. Or la distinction des especes est tres necessaire a sçavoir, car quand une espece panache a merveille & que vous voulez conserver plusieurs oignons de sa couleur, si elle ne differe d'avec dix ou douze autres especes que par les paillettes & par les pivots, comment feriez-vous pour la démêler, si vous ne sçaviez par les examiner. Prenez donc garde que les pivots de l'une seront plus gros & plus longs que de l'autre, qu'ils seront plus jaunes, ou plus clairs, qu'ils seront entierement d'une couleur ou brunis a demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres distinctions qui se rencontreront. Examinez de même les paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur & les fonds a plusieurs differences qui les distinguent, & soyez certain que jamais les fonds, les pivots & les paillettes ne sont tout à fait conformes aux especes differentes, quoi que les fleurs se ressemblent tout à fait.

Quelques Curieux qui ne sçavoient pas le secours des differences des pivots & des paillettes pour demêler leurs especes, vouloient les reconnoître par la difference de l'odeur, mais c'est une connoissance foible & incertaine, & y en ayant d'assurées, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualitez que les simples couleurs, quant au vert, a la tige, à la forme & au fond.

Le premier panache est celui qui vient par grands traits, de differentes figures, bien coupez & separez de leurs couleurs, & qui ne prend point de fond.

Le second est le panache qu'on nomme *à yeux* ou *à Isle*, qui est par grandes piéces emportées nettement & qui ne vient point du fond.

Le troisiéme est celui qui vient en grande broderie bien derachée de ses couleurs, & qui ne prend point du fond. Il est parfaitement beau quand il vient sur des bizares bien nuancées.

Le quatriéme est celui de petite broderie, quand il est net & qu'il perce bien ses couleurs, il est agréable, mais il ne l'est que sur les bizares qui ont plusieurs nuances, quand il vient sur d'autres couleurs, il ressemble trop au drap d'or, ou drap d'argent.

Les autres panachées dont la panache prend du fond, ne laissent pas d'être quelquefois assez belles, quand elles sont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Toutes les panachées qui sont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, sont les plus agreables chacune en son espece.

Quand il se trouve beaucoup plus de panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, sans qu'elle puisse jamais se retablir, elle degenere en blanc & en jaune; c'est pourquoi il vaut mieux que la couleur soit dominante, parce qu'on en peut esperer une belle Tulipe, lors qu'elle prendra plus de panache, ce qui arrive souvent.

Les panachees dont le panache s'imbibe & se perd dans la couleur ne valent rien, on peut neanmoins garder les couleurs, si elles sont belles à cause des graines & point autrement.

Il faut toûjours preferer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne seroient pas si bien panachees, pourveu qu'elles soient de belle forme & bien taillées, parcequ'elles peuvent en faire de plus rares & de plus belles.

Les panachees bizares qui ont les couleurs les plus distinctes & les plus éloignées les unes des autres, sont les plus belles.

Les brunes violettes panachees de jaune, ou de blanc, sont plus belles que celles qui sont moins brunes, quand elles sont d'ailleurs également conditionnees.

Tout panache broüillé ne vaut rien.

Ce n'est pas qu'il faille jetter la tulipe, dont le panache n'est pas net la premiere année, il y a des panaches qui se nettoyent, c'est ce qu'on appelle se rectifier. Il faut mettre les hazards un peu broüillés pour les examiner l'année en suite, & s'ils ne se rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve panachée, qui ne l'etoit pas l'annee precedente.

ARTICLE III.

De la Terre propre aux Tulipes.

LEs Tulipes viennent par tout, neanmoins les terres sablonneuses & legeres les conservent mieux que les terres fortes: Mais ces terres un peu fortes etant bien soulagées par les terrots de fumier de cheval consommés de deux ans, mêlés ensemble & passés à la claye, les conservera comme les autres terres.

Il faut fumer vos planches en Juin, si-tôt que vous aurés deplanté vos tulipes, & les labourer cinq ou six fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le terrot soit extrêmement mêlé & consumé, crainte que s'il ne l'etoit pas, sa graisse n'engendrât la pourriture & des vers qui s'attachent plûtôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviés un an auparavant fumer vos terres à part pour les rapporter dans vos planches, quand vous aurés deplanté vos tulipes, aprés en avoir ôte la terre qui auroit servi, cela en iroit mieux, ou si vos sentiers étant aussi larges que vos planches, & qu'ils eussent été fumes un an devant, vous en jettiés un pied du dessus dans les planches, d'où vous aurés ôté la vieille terre, qu'on remettroit sur le sentier à la place fumée & reposée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela seroit bon.

Choisissés la matiere qui vous conviendra le mieux, mais souvenés-vous que la Tulipe aime une terre legere & fumee de fumier leger consomme de long-temps.

Il y a une observation generale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes: c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux plantes où

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

vous les destinés, y sont beaucoup plus utiles que d'autres ; la raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante, & que si vous semes dans une terre où il y ait eu des choux, le choux n'y ayant use que le sel propre aux choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toûjours eu des Tulipes, qui auroient consume le sel propre aux Tulipes, & si dans les terres où on met toûjours des Tulipes les frequens engraissemens des terrois n'en remplaçoient les sels, les Tulipes periroient a la fin.

De quelque maniere que vous accommodiés vos terres, ne manqués pas dés le temps que vous les accommoderés, a en ecrire toutes les circonstances, de ce temps & de cet accommodement, afin que si ces plantes reussissent, vous puissies continuer, & aussi afin que si vous avés fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mêlant certaine terre ou terrot, avec d'autres qui ne s'accorderont pas, vous puissies recourir a vôtre memoire & vous corriger.

ARTICLE IV.

Du tems & de la maniere de planter les Tulipes.

IL fait bon planter les Tulipes depuis la my-Octobre, jusqu'a la fin de Novembre, quoi qu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux & la fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre preparee comme on a dit au chapitre precedent, il faut immediatement apres qu'on aura levé les Tulipes, bien fouir & vaeter les terres du moins a trois tours, les bien éplucher de pierres, de racines & d'herbes, & ce qui feroit a souhaiter les cribler même, de crainte qu'un oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers aussi de cinq pouces en cinq pouces, afin que de tour sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance egale.

Si vous n'êtes pas contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites les de deux pieds & demi de large & de long, tant qu'il vous plaira, vous mettés cinq oignons de front sur cette largeur, & vous aves ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou vos couleurs, ce qui est extrêmement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciés d'abord vos premieres plantes, les oignons qui resteroient pour les dernieres : se trouvant trop foibles ou de quelque rebut que vous auries oublié, vous ne vouluſſiés changer vôtre plantage, a quoi il n'y auroit plus de remede ; mais quand on voit tout ses oignons sur terre, on change, on mele, & enfin on accommode mieux le tout a sa volonté.

Il ne faut guetes enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & lui faisant faire son trou par luy-même ; cette maniere est blamable, un oignon peut rencontrer du verre ou des pierres, & se briser : Il luy faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir, & qu'il soit a peu prés de la profondeur de cinq pouces, pour qu'il en reste trois lors que l'oignon sera an

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fond, & faut toûjours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait & l'oignon mis dans icelui, il s'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au dessus ni aux côtés, en sorte que le trou étant rempli de terre délice, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle le touche rant par dessous que par dessus.

Si vous étés assez exact pour ne pas souffrir à la fleurison des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prevoir en plantant vos planches, de planter aussi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries, mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonners, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire, & que le dessous du pot soit presque tout à jour, c'est à dire qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour soûtenir la terre du pot, quand on le levera; la raison de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipe produit également sa fleur quand il a de quoi enfoncer sa racine, au lieu de l'eclaircir, sinon il ne fait qu'une petite fleur. Et la raison du cul à jour, est que le souffle ou esprit vivifiant qui sort de la terre, attiré par le Soleil pour la nourriture des plantes, trouvant passage à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à sa fleur, & au contraire si ce cul étoit tout ferme la fleur seroit maigre. Qu'on ne croye pas cet avis inutile, sur ce qu'on voit des Anemones & des Ranoncules aussi grosses dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en est pas de même de la Tulipe, elle a plus de besoin qu'une autre plante pour son accroissement de ce souffle ou esprit vivifiant de la terre. Quand vous aurés planté vos oignons de reserve dans autant de pots que vous aurés souhaité, un oignon seul dans chaque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons jusqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent être toutes decrites. Pour les mettre en ordre par terre, si vos planches ont cinq rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats separés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il sera necessaire. Si vôtre planche a cinquante rangées de longueur, & que vos tiroirs n'en puissent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute vôtre planche en son ordre. Vous devés en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les assortir par la difference & par le mélange des couleurs, ce qui est tres-agréable quand les fleurs sont venuës.

ARTICLE V.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

LEs Tulipes sont robustes, mais elles s'en trouvent considerablement mieux quand on les choye, & qui en aura de tres belles sera fort bien de les conserver. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées & les oignons de reserve dans des pots.

Quand les boutons veulent sortir de terre au Printems, il faut commencer à arroser fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve, premierement parce que le bouton sortant de terre ne doit pas trouver sec le dessus de la terre, il le dessecheroit. D'ailleurs cet arrosement battant la terre allegée par les gelées garnit

garnit la plante : outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait sa fleur & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus le commencement du Printems étant sujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil qui attire doucement la vapeur de la terre moüillée, il nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que son ardeur peut le faire avorter sans ce secours.

Arrosés d'abord dans le declin de la Lune, ou dans un tems doux, le jugement vous doit regler. Si vous arrosiés à contretems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrés plus quand elles sont en fannes.

Arrosés toûjours ensuite quand vous croirés que vos fleurs en auront besoin. L'Oignon d'une Tulipe s'altére par la soif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lors qu'il souffre par la chaleur.

Avant que d'arroser vos Tulipes la premiere fois, regarnissés vos places où il y aura des oignons pourris, & en faisant vos trous pour y mettre les pots de reserve, prenes garde d'eventer ou d'endommager les racines des Tulipes voisines.

ARTICLE VI.

Remarques necessaires pour les Tulipes quand elles sont en fleur, & de celles qui sont propres pour graine.

LA fleur étant venuë, si vous avés mis dans vôtre Jardin des Tulipes de nouvelle acquisition ou de present, ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités ci-devant décrites pour la beauté.

Il faut remarquer séparément les couleurs, & les panachées printamieres, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'aprés pour les secondes planches, les couleurs triées dont on fera toûjours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulés reserver les graines.

Voila de six sortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de laine. On a son memoire sur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, sont les couleurs printamieres, celles qui sont liées de laine noire, sont les panachees printamieres, celles qui sont liées de laine rouge sont les hazards parfaits, celles qui sont liées de laine blanche & de laine noire, sont les hazards pour la seconde planche, celles qui sont liées de laine blanche, & de laine blanche & rouge, sont les couleurs triées, & celles qui sont liées de laine rouge & de laine noire, sont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvés attendre si vous voulés que vos hazards ayent panaché nettement deux années de suite, afin de ne les point nommer inutilement, mais il faut décrire vos principaux hazards parfaits pour voir l'année ensuite, leur constance, leur progrés & leur diminution. Auquel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes sur chacun desquels il y aura un chifre relatif à vôtre memoire, sur lequel vous ferés leurs portraits.

Ainsi par exemple, il faudra écrire numero 1. couleur bizare nuancée de tané brun & clair, panachée de tres beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vase ou grand vase, belle forme, haute tige, ou moyenne, fond vert cerclé ou autrement, estamine de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis

par en haut hazard de 1694. & de même des autres numeto. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangees. Mettes donc par rang cinq oignons d'une même espece de vos couleurs, ou davantage selon la largeur de vos planches, & decrives sur vôtre memoire toutes les particularitez de l'espece, accommodees en 10. ou 12. especes par année, afin de ne vous point trop embarasser a la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous vertés si le panache pourra ou sera devenu parfait, pour conserver tous les oignons que vous aurés de cette espece., il vous sera alors aisé de les reconnoître, en cueillant une fleur de vos 5. oignons, qui n'auront pas panaché, & en l'aportant pour la confronter a toutes les couleurs de vôtre jardin; & si vous trouves que le panache broüille ou s'imbibe, ou que la forme se gâte en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres defauts essentiels, ôtés de vôtre jardin tous les oignons que vous y aurés de cette mechante espece. Ne vous faites point de peu du soin & de l'équipage necessaire en déplantant ces couleurs arrangées pour les conserver en leur ordre: On met les 5. oignons de chaque espece dans un même cornet de papier, sur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, & ainsi de suite. Et par la relation de cet ordre avec vôtre memoire, vous connoissés vos plantes, si vous n'avés pas cinq oignons de la même espece, decrivés toûjours ce que vous avés, & multipliés par les cayeux, le tems amene tout.

Le choix des Tulipes que vous reserverés pour graine, demande un peu d'usage & de bon goût: l'instruction qu'on peut en donner est, qu'il faut en marquer de plusieurs especes des plus belles formes, des plus nuancées, des plus satinées & sur tout des plus bizares; les clairs y sont aussi necessaires comme les brunes, & la huilée, est un bizare nuancée qui n'est pas brune.

Vos Tulipes pour graine étant marquées, tompés les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produisant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'employe a sa conservation & a la nourriture qui lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait il faut laisser meurir les oignons, en leur laissant prendre leur faoul de terre: Et cette maturité se remarque, lors que la tige ne recevant plus de nourriture de l'oignon, il a comme reservé sa vertu en lui & la laisse secher.

Monsieur de Valnay a inventé une maniere de théatre tout à fait jolie, pour faire voir ensemble & commodement un amas de panachées mêlées suivant leurs couleurs differentes & arrangées les unes prés des autres, de maniere qu'assis a l'ombre & d'un seul coup d'œil vous vous divertissés la veuë de tout ce qu'un tres-grand jardin peut produire de rarerés.

Au milieu d'une sale sur une tres grande table, il fait un theatre de 5. ou 6. gradins de 4. a 5 pouces & elevés les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis vert, & il cueille ses panachées parfaites, qu'il met chacune dans une petite phiole avec de l'eau aprés les avoir entierement epanouies: Il arrange ensuite toutes ces phioles sur des gradins; Il cueille pour cela ses Tulipes quand elles ont été quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop tôt, elles ne se tiendroient pas épanouies dans l'eau, elle se resserreroient neceſſamment. Pour empêcher encore qu'elles ne se referment, il les met si tôt qu'elles sont cueillies dans un pot plein d'eau, de sorte que toute la queue y trempe jusqu'a la fleur, il les y laisse un jour entier. Par ce moyen la fleur se saoule d'eau, se gouverne plus aisement & demeure tendue & ouverte. Ces theatres bien servis de la main, à proportion que quelque fleur se dérange, font un effet extraordinairement agréable,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

On peut faire de pareils theatres d'Anemones, & si l'on ne se soucie point des graines, on en peut faire aussi d'œillets & d'oreilles d'Ours, qui auroient beaucoup plus de propreté, que ceux où l'on met les pots.

ARTICLE VII.

Tems auquel se déplantent les oignons des Tulipes, leur ordre & leur conservation. Des graines & de leur conservation. Du tems de les semer & de leur Culture.

Le tems de deplanter vos Tulipes est quand la tige de la fanne se seche. Choisissez de beaux jours, afin qu'on serre vos oignons secs, ne les laissez au Soleil en les déplantant que le moins que vous pourrés, parce que le Soleil les nie, pour peu que ses rayons donnent dessus a nud. C'est pourquoi si le tems est trop ardent, il faut differer & en attendre un plus moderé: si mieux on n'aime prendre le matin & travailler jusqu'à 7. ou 8. heures, & recommencer après midi, environ sur les cinq heures.

Vos oignons levés, mettés-les sur le plancher d'une chambre, & les étalés, si vous les laissiez en tas, le feu s'y mettroit & ils periroient, laissez-les à découvert, afin qu'ils se dessechent de l'humidité superflue qu'ils pourroient avoir retenue de la terre, & par ce moyen ils se conserveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les visiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de blessé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en lui ôtant l'ecorce ou plûtôt la blessure, ou bien en le mettant en terre, où sans doute il reprendra sa vigueur.

Conservez toûjours les ordres de vos marques: separez les oignons de chaque sorte, & mettez une carte écrite sur chaque sorte, pour les distinguer.

Un mois ou deux aprés quand ils seront bien secs, il faut les éplucher & prendre garde de leur ôter la derniere peau, sur tout celle qui tient au cul de l'oignon dont le depoüillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchez, mettez-les dans des paniers, plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air; laissez-les en repos jusques au tems de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut suivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque quarré de vos tiroirs l'oignon de son rang.

Il ne faut pas lever les oignons reservez pour graine, que le châton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est meure & seche: l'ayant cueillie, laissez la une couple de mois dans son châton, cassez le ensuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous semerez vôtre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune. Preparez bien une planche de terre, répandez vôtre graine dessus la moins épaisse que vous le pourrez, parce que vos graines pour grossir doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrés vôtre graine semée d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous.

Ces graines ainsi semées, leveront au mois de Mars suivant, & si-tôt que leur

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fanne (qui ne paroîtra pas plus que la petite feüille de porreau) ſera ſeche, mettez un bon doigt de terre ſur la planche & les laiſſez-là. Aprés leur ſeconde feüille, ſi vous voyez que les oignons ayent ſuffiſamment groſſi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petiteſſe a les tirer de terre, & a les replanter, tirez-les de leur pepiniere & les replantez par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus viſte que ſi vous les laiſſiez toûjours dans la pepiniere.

Ayez ſoin d'arroſer vos graines dans les tems chauds, lors qu'elles en auront beſoin, tenez-les toûjours nettes de mauvaiſes herbes, & les couvrez a plat dans les fortes gelées.

ARTICLE VIII.

De la Culture des Cayeux, & comme ils conſervent conſtamment les couleurs de leur mere.

LEs Cayeux ſont un autre moyen que la graine, dont la Nature ſe ſert pour la conſervation & l'augmentation des Tulipes, mais differens de graine, en ce que la graine ne produit pas toûjours une Tulipe ſemblable a celle qui l'a enfantée, mais bien ſouvent different, tant de couleur que de forme, au lieu que les cayeux tiennent toûjours de la Nature de la Tulipe qui les a engendrez ſans ſe changer, ni diverſifier aucunement. En ſorte que pour conſerver toûjours les eſpeces des Tulipes qu'on veut garder & dont on ſe veut rendre fort, il les faut planter curieuſement; cette voye eſt la plus aſſurée pour les augmenter, comme les graines ſont auſſi la voye la plus aſſurée pour en avoir de nouvelles.

De tous les *Cayeux* qui ſortiront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches ſelon la quantité, & on les peut planter aſſez proche les uns des autres, ce qui ſera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes, & comme les Cayeux n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons & même qu'il s'en rencontre de ſi petits & de ſi foibles, qu'ils periroient s'ils étoient long-tems hors de terre, il les faut replanter dés la fin d'Aouſt, ou même 15. jours aprés les avoir tirez hors de terre, par ce moyen ils ſe conſerveront & porteront beaucoup plûtôt, que ſi on attendoit a les replanter au temps des Tulipes portantes, auquel tems il s'en trouveroit beaucoup de fiétris & même pluſieurs de morts. On les peut laiſſer deux ans en terre ſans les lever, mais il faut bien cereler & tenir vos plantes nettes.

Il eſt certain que les Cayeux conſerveront la même nature de l'oignon qui les a engendré ſans degenerer.

ARTICLE IX.

Qu'il eſt neceſſaire de lever tous les ans les Tulipes.

C'Eſt une neceſſité abſoluë de lever tous les ans les Tulipes, ce qui ſe fait environ à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lors qu'aprés avoir porté leurs fleurs, elles ont laiſſé ſecher leurs tiges, non ſeulement pour pluſieurs inconveniens qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

par d'autres accidens, mais encore a cauſe que naturellement l'oignon de pluſieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, en ſorte que qui les laiſſeroit pluſieurs annees ſans les lever, il en perdroit beaucoup ſans doute, & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'eſt une choſe neceſſaire. Joignez a cela, que toutes les plantes, & particulierement les Tulipes, ſe perdent ou degenerent par la négligence de ceux qui les cultivent, etant certain que ſi cette fleur n'eſt tranſplantée tous les ans avec grand ſoin & dans la ſaiſon, ſes perfections diminuent & la fleur perd beaucoup de ſon luſtre & de ſa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans, trouvant une terre nouvellement labourée & bien varetée a trois ou quatre tours, cela aide beaucoup a leur embelliſſement.

ARTICLE X.

Des maladies des Tulipes & de leurs remedes.

COmmençant par les Tulipes qu'on éleve de gram, les oignons étant encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour reſiſter aux accidens qui leur peuvent arriver, ſoit par la rigueur du froid ou par l'excés de chaleur, qui ſans doute en font perir pluſieurs, par l'alteration qu'ils leur cauſent: c'eſt pourquoi ayant a remedier a ce defaut, il faut avoir ſoin de les conſerver durant l'hyver avec des aix ou des nattes, pour les preſerver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, & même du Soleil d'hyver qui tue autant que les plus rigoureuſes froidures.

Le gouvernement des petits Cayeux ſe doit faire de même, car en ayant une planche ou deux, qui ſont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le même ſoin, pour les preſerver de ſemblables accidents.

On remarque qu'au commencement de l'hyver il leur ſurvient une maladie qui eſt contagieuſe, & leur arrive lorſque l'oignon pouſſant ſes feuilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux, & deſcendant juſques au cœur, les font pourrir, ce qui ſe voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feüilles, en ſorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a juſques au cœur, & cette maladie eſt ſi maligne, qu'elle infecte toutes les autres. Pour remedier à cela il ſera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en les tirant avec ſa terre cette peſte ne paſſe pas plus avant & n'infecte pas le reſte: ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi pied & de 10. a 12. pouces de profondeur, afin que celle qui eſt deja gâtée ne gâte pas celles qui ſont ſaines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excés des chaleurs a aporté à nos Tulipes, paroît auſſi dans le temps qu'on les leve de terre, car alors on trouve les petits Cayeux depoüillés de leur peau, ce qui eſt une marque d'alteration & de foibleſſe, qui leur cauſe un détachement qui les fait périr.

Pour remedier à ce mal, il faut ſi tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux, ou même les meres s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le ſable, ou en terre en quelque lieu a l'ombre, afin de les conſerver par une agréable fraîcheur. & ſi l'excés des chaleurs étoit ſi violent qu'elles deſſechaſſent par trop, pour lors il les faudroit arroſer legerement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence juſques au mois de Septembre qu'on les plantera ailleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Le dépoüillement de la peau qui survient aux Tulipes, procede de ce qu'on ne les plante pas assez avant en terre ; & n'ayant pas toûjours la force de s'enfoncer eux mêmes, il arrive qu'ils grossissent beaucoup & crevent leur peau qui est assez tendre, & de là procedent les chancres, où s'engendre ensuite une gangrêne qui les fait enfin mourir ; mais si tôt qu'on s'aperçoit que ce chancre commence, il faut couper jusques au vif, & pourvû que le bas de l'oignon demeure encore entier, le remettant en terre, il se peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Février & de Mars, il leur pourroit encore survenir plusieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on appelle *tache de Mars*, qui est une pourriture qui attaque leurs premieres feüilles a fleur de terre, ce qui leur est causé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent sur elles ; ce qu'apercevant, il faut exactement ôter la pourriture, & pour cela dégrader & ôter de la terre jusques où on jugera necessaire ; pour pouvoir couper & racler jusques au vif le chancre que ce mal y pourroit causer : car si on laissoit quelque tems le chancre croupir sur la Tulipe, il s'écouleroit jusques au cœur de l'oignon & le feroit mourir.

La principale marque de santé aux Tulipes, est lorsque les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau d'une couleur rougeâtre tirant sur celle de châtaigne, car cette couleur est celle que doivent avoir les oignons de Tulipes saines, que s'ils sont molasses & leur peau blâfarde ou noirâtre, sans doute il y aura de l'alteration.

Les plus celebres Curieux ont trouvé un moyen de conserver leurs Tulipes bleſſées & les oignons offensez immédiatement aprés qu'elles sont levées, ils les arrangent sur terre à l'ombre, comme s'ils les vouloient replanter, & laissent seulement un travers de doigt de distance entr'elles : Alors ils reprennent leurs forces & leur point de perfection.

Mais parce que quelques animaux, comme Mulots, Limaçons ou autres, les pourroient endommager, ils ont une équarrie de bois de la grandeur du lieu où sont les Tulipes malades & de hauteur d'environ quatre pouces, où l'on fait au dessus un treillis de fil de fer dont les trous sont étroits, afin qu'étant enfermez dans cette machine, tels animaux n'y puissent passer pour les endommager.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

ARTICLE XI.

Noms des Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.

A

L'*Agathe d'Ast*, rouge, pourpre, rose seche, & blanc.

L'*Agathe Amirale*, gris de lin, fiamette, rouge vif & blanc.

L'*Agathe Armand*, gris de lin sale, colombin & blanc.

Agathe d'Arquelaine, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'*Agathe Royale*, n'a que trois couleurs mais parfaitement distinctes & separées les unes des autres, elle a *un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc.* C'est une des plus belles Tulipes du temps.

L'*Agathe Bresset*, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entrée.

Agathe Brillet, colombin, & blanc, *Printaniere.*

L'*Agathe Brabançonne*, rouge obscur, colombin, clair & blanc obscur.

L'*Agathe brune*, rouge sur brun & colombin clair.

L'*Agathe Chapelle*, rouge, colombin & blanc.

L'*Agathe Coste*, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.

L'*Agathe de Comte*, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'*Agathe Chon*, colombin, minime & couleur de citron terni.

L'*Agathe Castetain*, colombin, rouge pâle & blanc.

L'*Agathe dentelée*, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.

L'*Agathe du Dru*, couleur de rose mêle d'incarnat, colombin, couleur de citron & blanc terni.

L'*Agathe Datte*, gris lavandé & pourpre cramoisi.

Agathe d'Epine, blanc de lait & tacheté de rouge cramoisi clair.

L'*Agathe Ferrans*, pourpre enfoncé, couleur du Vice-Roy & peu de blanc.

L'*Agathe Friaul*, gris de lin enfumé, tristamin & couleur de citron brouillé.

L'*Agathe Guerin*, feuille morte & blanc

L'*Agathe Gobelet*, rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.

L'*Agathe Goblin*, est ornée de cinq couleurs, sçavoir d'*incarnat, rouge, jaune & lacque, chargé de chamois.*

L'*Agathe Gorle*, rouge sang de bœuf & blanc.

L'*Agathe Gevion*, rouge obscur, colombin & citron

L'*Agathe la deserte*, colombin & peu de blanc, *Printaniere.*

L'*Agathe Iliante*, amarante & blanc, non d'entrée.

L'*Agathe Lionnoise*, couleur de brique, colombin & blanc, le tout brouillé.

L'*Agathe Lorney*, colombin & blanc, *non d'entrée.*

L'*Agathe Minime*, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont *gris de lin, jaune, amarante, & du rouge.*

L'*Agathe Monsieur de Chartres*, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'*Agathe Magnin*, colombin obscur, mêlé d'un colombin clair & blanc.

L'*Agathe de Mare*, gris cendré, gris violet & peu de blanc.

L'*Agathe Mole*, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'*Agathe Morin*, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.

L'*Agathe Molard*, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'*Agathe Ochée*, tristamin, rouge & chamois.

L'*Agathe la Piemande*, gris de lin, colombin, rouge & blanc.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

L'Agathe Proserpine, minime brûlé, jaune & citron terni.

L'Agathe Patin, couleur de rose, colombin & blanc, *non d'entrée.*

L'Agathe Picot, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'Agathe de Quibly, gris de lin, colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.

L'Agathe Roussy, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Riviere, rouge brûlé, colombin obscur & peu de blanc terni.

L'Agathe Robain, a du pourpre, rouge & blanc, mais quoi qu'elle ait les couleurs de *l'Agathe Royale*, neanmoins elle est beaucoup differente, d'autant que l'Agathe Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.

L'Agathe Romaine, est colombine avec un peu de la copie & du blanc.

L'Agathe S. Marc, est gris de lin, incarnat & blanc.

L'Agathe sans pareille, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Saunier, gris de lin clair, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Sauvage, violet, pourpre enfoncé & blanc.

L'Agathe du Vasseur, est d'un gris violet avec du blanc & un peu d'incarnat.

Adimon, est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de lait.

Albertine, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin, clair & blanc.

Alidore, est de couleur de feu avec un gris de lin enfoncé, sur chamois blanchissant.

Alquite, est panachée de jaune & rouge.

Amarantine, est panachée de pourpre sur du blanc.

Amarante, a un fond blanc sur lequel s'étendent des panaches amarantes

Amarillis, rose sèche, pourpre enfoncé & blanc.

Ambrise, est colombin, rouge & blanc.

Amiable, bl. de lait, rouge brun velouté.

Amiral d'Angleterre, rouge brun, colombin vif & blanc.

Amiral Castellin, est colombin, rouge, pâle & blanc.

Amiral Chrétien, colombin pâle, mêlé d'un colombin obscur & blanc d'entrée, *Printaniere.*

Amiral de Boissiere, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Delf, rose rouge & blanc.

Amiral Fray, gris lavandé, minime brûlé & blanc.

Amiral de France, pourpre obscur, colombin clair & blanc, *non d'entrée.*

Amiral Fournier, tristamin rouge & jaune blanch ssant.

Amiral d'Heverte, pourpre obscur, violet clair & blanc d'entrée, *Printaniere.*

Amiral de Hollande, rouge & blanc.

Amiral de Mars, rouge de sang & blanc.

Amiral Poncet, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.

Amiral Triverman, couleur de rose, colombin & blanc, *non d'entrée.*

Amiral Vallier, otange, couleur de rose, citron & blanc sale.

Amiral Villiers, pourpre, colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Vesnes, rouge triste, rose & chamois blanchissant.

Angloise, est d'un beau colombin, rouge & blanc.

Argentier, pourpre, colombin & blanc, *Printaniere.*

Argus, couleur de feu, gris de lin & blanc de lait.

Auguste le grand, couleur de rose éclatante & blanc, *non d'entrée.*

Auguste, colombin, blanc & rouge.

B

Baloise, est de trois couleurs, *rouge, colombin & blanc.*

Barre, tient sur le rouge, colombin clair & blanc.

Beau Courroy, pourpre obscur violet clair & blanc terni.

Beaupré.

Beaupré, eſt rouge & blanc.
Belin ordinaire, rouge, colombin & blãc.
Belin Trelon, violet, peu de rouge & blãc.
Belliſſime, couleur de pêcher, fleur de lin & blanc d'entrée.
Belle d'Anvers, gris de lin, pourpre & blanc.
Belle Helene, rouge enfoncé ou ſang de bœuf & blanc d'entree.
Belle Morine, rouge cramoiſi & beaucoup de blanc d'entrée.
Belle la Barre, a des couleurs de la Brabanſonne, qui ſont *pourpre, rouge & blanc*, mais il y a de la difficulté aux panaches.
Belle Perée, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entree.
Bellincourt, eſt de couleur de feu & blanc de lait.
Bizarre du Cadet, feüille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.
Bolhuert, incarnat & blanc.
Boulonnoiſe, rouge, pâle & blanc.
Bourbourg, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.
Bourgeoiſe, rouge vif tirant ſur l'orangé & blanc.
Boſuel, eſt rouge de ſang & jaune.
Brabanſonne, eſt blanc de lait, pourpre & un peu de rouge.
Brandebourg, rouge pâle tirant ſur le colombin & blanc terni.
Brantion, nacarat & blanc.
Brantion Morin, rouge, colombin & blanc. *Printaniere.*
Bruxelles, rouge obſcur, colombin clair & blanc.

Il y a encore *la beauté de Chartres*, Belle mignonne, belle Callite, belle Tragene, belle marmiere, blanche printaniere, blanche tardive, bordée & rebordée, Brantion de Boh, Brantion de l'Aublepine.

C

Cadette, pourpre & beaucoup de blanc.
Caſar, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée.
Calilarde, colombin chamois, incarnat & jaune doré.
Caliſte, pourpre & blanc.
Camuſette, incarnat rougiſſant & blanc de lait.
Canelée, gris, incarnat & jaune.
Canette, beau violet & blanc.
Canite, gris lavandé, incarnat & blanc.
Carlée, gris rougeâtre & chamois.
Carmelite, eſt jaune paille & incarnat fort éclatant.
Cartie c'eſt *la carlée.*
Cadenulle, a un nom fort convenable à ſa beauté, puis qu'elle ne cede à nulle autre, en la forme de fleur, ſoit en l'agréable diſpoſition & aſſortiment de ſes couleurs, qui ſont *un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc.*
Celeſte, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de lait.
Cermoiſe, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de lait.
Chanceliere, violet & blanc.
Chamois, bordée d'ecarlate.
Charreuſe, gris de lin, peu de pourpre & blanc de lait d'entrée.
Chameau, rouge, gris de lin & blanc.
Chinoiſe, colombin griſâtre, rouge & chamois.
Citadelle, pourpre, gris de lin & blanc.
Colombin & blanc à grand bord. Printaniere.
Colombin & blanc à grand bord. Tardive.
Columelle, roſe rouge blanche.
Concubine, colombine & blanc.
Couronne ardente, blanche & par les milieux de couleur d'agriote. *Printaniere.*
Corinthie, jaune doré, blanc & rouge.
Cupidon, violet d'Evêque, pourpre clair & blanc.
Curé Printaniere, gris de lin fort pâle & blanc.
Curé Tardive, gris de lin fort pâle & blanc.
Confidente, *Couronne Royale. Cardinale.*

D

Dalepon, couleur de brique, le fond noir.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

De Launoy, pourpre, gris de lin & blanc.
Dentelée, rouge pale & blanc sale.
Devisée, blanc & rouge.
Dilgente, rouge, colombin & blanc de lait *Printaniere.*
Doblan, fiametre & blanc. *Printaniere.*
Dom Château, violet cramoisi, pourpre & blanc.
Dolincourt, pourpre, rouge & blanc.
Dorade, rouge & chamois blanchissant.
Doramie, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchissant.
Dorulée, violet & blanc de lait.
Dorimène, lacque, violet & blanc.
Dorinde, colombin, rouge & jaune blanchissant.
Doris, est un blanc de lait, comme à piece emportée avec du rouge tres-vif.
Drap d'or, d'argent panaché. Printaniere.
Drap d'argent de Valentienne. Drap d'argent du Pasteur.
Drap d'argent du Berger.
Druide, rouge terni, colombin obscur, & blanc.
Ducale, est d'un beau rouge & blanc.
Du Chêne, pourpre, rouge & blanc.
Dulcinée, est d'un blanc de lait & couleur de lacque.
Du Lâne, lacque, blanc tres-net & rouge
Du Pont colombin, rouge chargé avec du jaune blanchissant.
Du Poussin. Duc à grand bord. Printaniere. Duc à grand bord, tardive. Duc à petit bord, tardive. Dom Federic. Dom-Jerôme. Dom François. Dom-Pedro. De Clermont. De Malines. Droleſſe.

E

Elisée, a du pourpre violet & blanc dés son entrée.
Ermante, rouge feüille morte & jaune.
Erisitie, est pourpre & blanc.
Esperance, tristamin, rouge & jaune.
Estampe, colombin blanc & incarnat.
Estoilée, a presque les couleurs de la *Dorilée*, qui sont un beau violet & blanc.
Eufrasque, rouge & blanc de satin.
Eugene, rouge brun & blanc.
Eurisitée, colombin mêle de blanc & de fin panache.
Eusebe, colombin, rouge & chamois.

F

Faustine, est d'un colombin rougeâtre & blanc satiné sur un fond bleu & est fort bien panachée
Felicité, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.
Fenix, se panache d'un beau rouge brun sur un blanc de satin.
Feuille d'Esdine, est d'un beau incarnat & rouge brun.
Flandre, a ses panaches tres fins, d'un beau pourpre sur du blanc.
Flamboyante, colombin & blanc.
Flamboyante blanche, est panachée d'un beau rouge brun sur du blanc.
Flamboyante colombine, est d'un beau colombin & blanc.
Flamboyante Maximis, minime brûlé, feuille morte & citron, le tout broüillé.
Flamboyante du sautier, rouge & jaune fort vif.
Flamboyante de Tudor, rouge & jaune reguliere.
Flamboyante de Tunis, rouge brûlé & jaune broüillé, tirant sur la couleur de citron.
Fleurdelisée, couleur de rose, tirant sur le colombin & blanc.
Fleuricourt, a ses panaches d'un beau pourpre sur un blanc de lait.
Fleurmont, est d'un haut pourpre & blanc
Fleurisete, gris, incarnat & chamois.
Florentine, colombin clair & beaucoup de blanc.
Forte à connoître, rouge & blanc.
Frangée, chamois blanchissant & rouge brun.
Frere André, rouge obscur mêlé de blanc. *Printaniere.*
Frere Claude, couleur de rose, rouge & bleue, le tout broüillé.
Frere Jean, couleur de lacque vif & blanc.
Frigienne, est panachée d'un beau rouge

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

d'écarlate sur un blanc de lait.

Fronteval, est rouge, couleur de rose & blanc.

G

Galatée, est panachée d'une Isabelle, blanchissant, avec du jaune doré.

Geande, colombin, rouge & blanc, & n'est gueres fauve.

Geant, couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

General Gouda, est un incarnat fort éclatant & blanc.

General Picot, est d'un blanc de lait panaché d'un beau pourpre.

Genevoise, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Genoise, tristamin rougeâtre & jaune.

Gentille, colombin changeant & chamois.

Gentily, est rouge, flamette & blanc.

Glorieuse, est une belle Tulipe & a pour couleur une Isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

Grande Brabançonne, rouge cramoisi, colombin & blanc non d'entrée.

Grand Cornard, rouge tirant sur le colombin & jaune citron.

Grand étendart, tané, rose & jaune blanchissant.

Grinsec, incarnat & blanc. *Printaniere*,

Grise Orientale ou *Agathe Orientale*, est d'un beau gris de lin & laque obscure.

Grise Orientale second, gris de lin & laque obscur & blanc.

H

Hazard Dru incarnadin, couleur de rose nacarat, colombin & blanc d'entrée.

Hazard Robin 1. rouge, cramoisi & blanc

Hazard Robin 2 colombin, gris de lin & blanc.

Helene, est de couleur fort aprochante de la *Geande*, savoir, rouge, colombin & blanc.

Heliodore, est de quatre couleurs assez distinctes, savoir orange, jaune, gris de lin & rouge.

Hercan, est panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.

Hercules, est panachée d'un rouge de sang & de blanc de lait.

I

Jacobée, est rouge, brun & chamois blanchissant.

Jaspre Angloise, est tristamin & rouge & jaune blanchissant.

Jaspée Harlan, est tristamin couvert, semé de larmes rouges.

Jaspée Marceau, gris lavandé, colombin & blanc.

Jaspée premiere, est rouge mort & cham.

Jaspée Ravaseut, rouge pâle, gris de lin & blanc.

Jaspée S. Jean, colomb. minime & blanc.

Jaspee Trader, est tristamin, rouge mort & jaune blanchissant.

Jean le Févre, rouge & jaune.

Jean Gueret, est d'un beau violet & blanc.

Ignace, rouge mort sur fond chamois, est tres fin panaché.

Imperiale, est d'un pourpre brun, un peu de rouge & blanc de lait.

Infante, Isabelle foüettée de blanc.

Jolicourt, couleur de tuile & jaune.

Josephe, Isabelle, rougeâtre, panachée de jaune, avec un peu de rouge.

Iris est tristamin, rouge & jaune.

Juliane, colombin, blanc & gris.

Justine, est panachée de deux rouges sur le fond de satin.

L

Lactance, est de couleur flamet, blanc & rouge.

La Blin, est d'un beau violet separé d'un blanc naissant par un peu de rouge.

La Ducheſſe, a les couleurs de la *Brabançonne*, mais elles sont differemment assorties & sont blanc, pourpre & rouge.

L'Amie ou *Agathe Perruchet*, est gris de lin & blanc par même panaches.

Lapponie, colombin blanc & rouge.

Larmoye, gris de lin & blanc de larmes.

Leandre, colombin, rouge & chamois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Lindet, rouge, brun & blanc.

Lionne: incarnat, rouge & blanc.

Lisa, rouge, orangé & jaune par mêmes panaches.

Livie ou *Livia*, a de fort jolis panaches violets sur du blanc.

L'œuf de Pâques, rouge enfoncé & blanc d'entrée.

Lucque est panaché de gris de lin sur un beau blanc.

Lyante, amarante tirant sur le violet & blanc.

Lypy, rouge brûlé & jaune terni.

M

Marbrée de Bôtre, est un gris de lin mouvant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort eclatant.

Marbrée Grenier, rouge, colombin & blanc.

Marbrée saint Germain, gris mourant, incarnat & rouge.

Manissiere, a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un tres-beau blanc & bien net.

Marquise, rouge, rose seche, & jaune blanchissant.

Mayence, entre en fleur incarnate & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

Meridionelle, pourpre couleur d'Evêque & blanc non d'entrée, *printaniere*.

Melidor, est panachée d'incarnat sur du blanc.

Melinde, a pour couleur un beau pourpre rouge tres-vif & un beau blanc de lait.

Melisse, couleur de rose, incarnat & blanc.

Mercure, rouge incarnat & chamois.

Merveille d'Amsterdam, gris de lin, couleur forte & vive & blanc.

Merveille de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere*.

Merveille de Harlem, colombin obscur & colombin clair tems,

Mestre de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere*.

Morillon d'Anapes, est un chamois blanchissant, sur lequel est un incarnat bien mêlangé.

Morillon d'Aquin, couleur d'agriote clair & blanc.

Morillon Brun, est d'un beau rouge brun & blanc.

Morillon brun Robin, rouge d'agriote & blanc.

Morillon des Champs, couleur de grenade & blanc.

Morillon chirat, incarnat tirant sur la couleur de rose & blanc.

Morillon Cloutier, est panaché d'un beau nacarat & incarnadin sur du blanc.

Morillon Dru, couleur de grenade, jaune, citron & blanc.

Morillon Dry, incarnadin tirant sur la couleur de rose, & blanc non d'entrée.

Morillon de Fleurs, incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon de Flien, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Morillon Jacquet, couleur de rose & blanc.

Morillon Madame, rouge & blanc non d'entrée.

Morillon Medienal, rouge cramoisi, colombin & blanc.

Morillon Nacarat, est nacarat & blanc.

Morillon parfait, rouge cramoisi & blanc.

Morillon Paschal, colombin obscur tirant sur le rouge & blanc.

Morillon Picard, rouge tirant sur l'incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon Rosan, couleur d'agriote claire, tirant sur l'orangé & blanc.

Morillon sang de bœuf, rouge cramoisi obscur & blanc non d'entrée.

Morillon Studer, couleur rose obscure & beaucoup de blanc.

Morillon sur brun, rouge cramoisi, sang de bœuf & blanc fort vif.

Morillon superlatif, dit *le petit Auguste*, incarnadin & beaucoup de blanc non d'entrée.

Morillon Tournay, violet obscur, colombin obscur & peu de blanc.

Morillon Zuret, rouge, couleur de ro-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

se & citron terni.

Morine, a un incarnat chargé assés beau & bien panaché sur un beau blanc d'entrée.

Morinette, incarnat vif & blanc.

Monifort, a ses panaches d'un gris de lin chargé & mêle de rouge sur un beau blanc.

Monstreuille, est panaché d'un cramoisi vif sur beaucoup de blanc.

Monstre simple, est ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur, elle est rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

Monstre double, est une Tulipe qui satisfait peu, d'autant que sa fleur vient rarement en perfection, elle est fort double & a plus de cent ou cent & vingt feuilles, & a pour couleur, rouge, orangé & jaune,

Moulette, orangé tirant sur la brique & blanc, est *printaniere*,

N

Nantoise, est d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge qui se panache assés bien sur du blanc.

Nevers, a les mêmes couleurs que la *Nantoise*, mais elle a ses figures & panaches differentes, ses couleurs sont gris de lin, rouge & blanc.

Nicée, rouge sur fond blanc satiné.

Noiron a un rouge sang de bœuf & colombin chargé sur du chamois.

Nourris, est rouge, gris de lin & blanc.

Nouvelle de Hollande, blanche & picorée de pourpre clair,

O

Oculus, a un beau rouge brun sur du blanc de laict,

Olinde, a de menus panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feüilles qui sont blanches.

Olympe, est mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

Onée, cette Tulipe est admirable principalement a cause de ses feuilles qui sont d'une belle largeur, du même vert des feuilles d'œillets, toutes bien godronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lys, sa fleur est toute blanche.

Opale, est de 4. couleurs, colombin chargé, jaune doré, rouge & blanc.

Orientale Morin, est de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre.

Ourlée, est d'un beau rouge, sur du blanc.

Ourlée rectifiée, rouge brun tirant sur le cramoisi, & beaucoup de blanc d'entrée.

P

Palamede, colombin, rouge & blanc, sa fleur est ample & s'eleve assés haut de terre,

Palas, pourpre & blanc.

Paltot Cadens, rouge obscur & jaune. *Printaniere.*

Paltot de trois couleurs, *colombin pâle*, *couleur de soufre & rouge*,

Paltot enfumé, minime, feuille-morte, le tout broüillé,

Paltot Laydane, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout broüillé.

Paltot Ledanus, rouge tres-vif & jaune clair. *Printaniere.*

Paltot Pluton, rouge brûlé & jaune.

Paltot Questor, minime brûlé, feuille morte claire, le tout broüillé.

Paltot Robin, fautif.

Paltot S. Joseph, rouge & jaune. *Printaniere.*

Paltot S. Paul, rouge tirant sur l'incarnat & jaune de soufre.

Paltot S. Philibert, couleur de rose obscure, rouge & citron broüillé.

Paltot S. Pierre, rouge enfumé, colombin & jaune, citron brouille.

Paltot Tenebreux, rouge brûle & jaune tirant sur le chamois.

Panachée d'Arras, pourpre clair, violet & blanc. *Printaniere.*

Panachée de l'Aube, rose, rouge & blanc non d'entrée,

Panachée de Caën, rouge éclatant & blanc a grandes panaches,

Panachée de lief, rouge brun tirant sur le colombin & blanc.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Panachée de Paris, eſt d'un rouge fort eclatant, avec un beau blanc d'entrée.

Panachée Robert, incarnat & blanc non d'entrée.

Panfilie, porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panache de blanc de laict à grandes pieces, comme apliquées.

Papillone, a ſes panaches tres fins & a les mêmes couleurs que la *Galatée*, qui ſont iſabelle jauniſſant, & rouge doré, mais les figures ſont differentes.

Parangon d'Acoſte, pourpre, rouge cramoiſi, gris & blanc.

Parangon S. Maudé, incarnat & blanc.

Parangon Viltons, rouge tirant ſur le colombin & blanc vif.

Paſſe Citadelle, eſt d'un beau gris de lin, pourpre & blanc, & les couleurs ſont beaucoup plus vives que *la Citadelle*.

Paſſe Roſée, rougé & blanche.

Paſſe Toulouſe, colombin clair, colombin obſcur & blanc ſale.

Paſſe Zablon, eſt d'un beau pourpre violet & blanc.

Payſane, rouge ſang de bœuf, colombin & blanc.

Peintre, colombin vif & blanc. *Printaniere*.

Penſée ou *belle penſée*, eſt de couleur de penſée avec du blanc de laict.

Perſandre, tres beau paltot, eſt panaché rouge brun avec du jaune doré.

Petit Alexandre, colombin clair & blanc d'entrée.

Petit Auguſte, fiametre, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort tardif*.

Petit Suiſſe, rouge, brun & jaune.

Picarde, eſt panachée de rouge & un peu de gris de lin ſur du blanc.

Plumerolle, eſt rouge mort & chamois.

Pommée, incarnat & blanc.

Preveſtale d'Abbeville, eſt colombin, incarnat chargé & ſale.

Preſidente, couleur de roſe tirant ſur l'incarnat & blanc d'entrée.

Pretendue, eſt bien panachée d'un beau laque ſur du blanc.

Princeſſe, incarnadin, feüille morte, couleur de citron & blanc non d'entrée.

Proſerpine, eſt rouge, chamois & jaune doré.

Pucelle nichon, rouge d'écarlate, colombin & blanc non d'entrée.

Q

Quirinus, rouge velouté, colombin & blanc de laict.

Quatricolor, a quatre couleurs, qui ſont *couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc ſale* ou *jauniſſant*.

R

Ramonneuſe, colombin obſcur, colombin clair & peu de blanc.

Raphaele, rouge, orangé & jaune.

Ravenoiſe numerique ou *Chapelle*, rouge, colombin & blanc.

Raymonde, eſt blanche & rouge.

Recrocedée, eſt panachée de colombin ſur du blanc.

Regulbere, colombin clair, rouge & beaucoup de blanc.

Reine, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant ſur la *Robinette*.

Richement, a de belles panaches de gris de lin & rouge ſur du blanc.

Richeval, eſt tres-richement panaché de violet lané ſur du blanc.

Robine, amarante & peu de blanc.

Robinette, amarante, rouge, pourpre & blanche non d'entrée.

Rochefort, rouge, iſabelle & gris.

Roſée, eſt couleur de roſe, incarnat & blanc ſale.

S

Sabine, eſt panachée d'un beau gris ſur du blanc.

Satinée, eſt d'un tres beau blanc de ſatin ſur lequel elle ſe panache de rouge.

Savoyarde, eſt d'un iſabelle couvert, rouge mort & jaune.

Scipion, rouge vif & jaune blanchiſſant.

Seigneur, rouge clair & chamois blanchiſſant.

Sergent, jaune & rouge, *fort tardif*.

Solimene, eſt de petite ſtature & ſes couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

Specieuſe, eſt d'un beau pourpre violet

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

avec des panaches blanches, & les étamines d'un bleu si brun & si enfoncé, qu'elles paroissent noires.

Specieuse d'Huart, pourpre, rouge clair, colombin & blanc. *Printaniere.*

Suisse du Château, rouge, brun & jaune pâle.

Suisse de Portugal, rouge, brun, peu de colombin & blanc terni.

Sultane, rouge brûle, gris lavande obscur & blanc.

T

Tamise, est panaché de pourpre, violet & blanc.

Tautre, rose seche, couleur de rose & blanc.

Tarante, est blanche panachée de rouge.

Tenebreuse, est une espece de paltot panachée de rouge & de jaune.

Toûjours belle, est contente a ne point changer, & ses couleurs de blanc naissant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis sa naissance jusqu'a sa mort.

Travesti, gris lavandé pâle, rouge obscur & blanc, le tout broüillé.

Tuilloise, colombin, rouge & blanc.

Tulipe de Candie, colombin clair, fait sa fleur en forme de Colchique Troyenne.

V

Valée, est d'un beau pourpre sur du blanc.

Veuve commune, rose seche & blanche.

Veuve des vignes, est pourpre brun, rose seche & blanc.

Venitienne, rouge en ses panaches, sur un beau chamois blanchissant.

Venus ou Ciprine, couleur de soufre, colombin vif & rouge.

Vernoie, colombin clair, couleur de rose & blanc terni.

Viceroi, pourpre violet & beaucoup de blanc.

Virgine, est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des pieces detachees qui semblent des goutres de sang.

Ville-neufve, rouge terni, colombin & blanc.

Villemareſt, violet clair, peu de pourpre & blanc tres vif.

Vigni, colombin clair, rouge & jaune.

Unique d'Albin, est panachee d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur du beau blanc.

Unique de Caen, est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Delphe, est d'un beau violet & blanc, partage par un peu de rouge.

Z

Zamet, colombin tirant sur la couleur de rose, chamois & rouge clair.

Zaiblon commun, violet commun, peu de rouge & de blanc.

Zaiblon rectifie, violet, pourpre & blanc de lait.

Zelée, a rouge de panaches violet d'Evêque bordées de couleur de feu sur un beau blanc.

Zurandale commune, a ſes panaches rouges distinctement ſeparées d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent.

Zurandale rectifiée, rouge clair & beaucoup de blanc non d'entrée.

Zurandale de Goa, colombin & blanc.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE LIII.

De la Violette double.

LA Violette double qu'on cultive dans les jardins eſt ſemblable à celle qui vient d'elle même dans les champs, ſinon que celle-cy eſt ſimple & que celle-là eſt double & tantôt blanche, tantôt rouge & tantôt violette, & de pluſieurs autres couleurs : Elle court en terre & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte : on l'arroſe dans les tems, elle ſe conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hyver on la peut ſerrer. Comme elle ne graine point, on la detale & on en replante ſeparément les talles.

A l'égard de la Violette en Pyramide, elle s'appelle auſſi *Violette Arborée*, elle éleve une ou pluſieurs tiges, qui depuis le pied juſques à la cime ſe chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons qui ſont longuets & canelés, s'élargiſſant font comme autant de petites étoiles bleues, du milieu deſquelles il s'éleve un petit filet blanchâtre : Ces fleurs ſentent comme le ſtorax ; cette plante doit être conſiderée, parce que par fois plus de ſix mois durant elle eſt en fleur.

Elle veut avoir du Soleil mediocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroſer abondamment : Elle ne graine point : mais on la multiplie par le moyen des racines qui ſont pleines de laict, on les rompt en morceaux, elles reprennent, s'élevent & portent les fleurs.

Fin de la Culture des Fleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

NOUVEAU TRAITÉ DE LA CULTURE DES MELONS.

COMME le Melon eſt un des plus excellens fruits, il eſt auſſi l'un des plus difficiles à cultiver. Il lui faut de certains degrez de chaleur & d'humidité; c'eſt pourquoy il faut préparer d'une façon toute particuliére les endroits où on le ſeme; quelquefois il veut être couvert, & quelquefois il veut de l'air. Enfin on peut dire qu'il n'y a pas de plante, qui demande plus de ſoin, ni qui donne plus d'éxercice à ceux qui font leurs plaiſirs du Jardinage.

Cette difficulté de bien cultiver les Melons étant généralement connuë, on a crû que les Curieux ſeroient bien aiſes de trouver la maniére dont on ſe peut ſervir, afin d'y bien réüſſir. Mais ſur tout on eſt perſuadé que ceux qui ne font que commencer à s'adonner au Jardinage, & à qui cette inſtruction épargnera la peine & le tems qu'il faut employer

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pour aprendre les choſes par experience, ſeront ravis de trouver un moyen facile d'abreger un ſi long chemin. Il pourra même arriver que les uns & les autres, je veux dire les experts & les novices, en tireront de nouvelles lumiéres, puiſque ce petit Traité part des mains d'un homme extrêmement habile, & auſſi experimenté ſur la matiére dont il s'agit, ou peut-être plus, qu'aucun autre.

Pour préparer la terre, ou plûtôt le terreau, où il faut ſemer les Melons, on doit prendre avant l'hyver du fumier vieux de cheval & de vache, & une terre neuve mêlée avec du ſable blanc, & remuer ſouvent le tout enſemble. On prépare un baquet de planches attachées enſemble de la longueur la couche qu'on veut faire. On creuſe en terre, & on y fait une tranchée de la profondeur de deux à trois pieds, ſelon que le terrein eſt ſec ou humide, & de la même grandeur que le baquet: on remplit cette tranchée, juſqu'à un démi-pied au deſſus du terrein, de fumier de cheval tout neuf, dont la paille fraîchement imbibée du crotin & du piſſat, en conſerve encore la premiere chaleur, afin que donnant beaucoup de réchaufement au terreau, il faſſe germer la graine & lever la plante.

Lors que la tranchée ſera faite, & que le baquet & le fumier y auront été mis; on couvrira le fumier de huit ou dix hottées du terreau qui aura été préparé, juſques à ce qu'il y en ait environ huit pouces d'épais, & on le couvrira d'abord de chaſſis, & de paillaſſons. Deux ou trois jours après on percera du doigt dans la couche pour ſavoir ſi elle s'échaufe; car ſi le temps eſt rude cela pourra n'arriver que quelques jours plus tard.

Les Melons ſe ſement au mois de Février ou de Mars, ſelon que la ſaiſon le permet, c'eſt-à-dire ſelon que le temps eſt doux ou rude. Quelle que ſoit la graine dont on ſe ſerve on ne ſauroit s'aſſurer de la qualité du Fruit, ny de l'eſpéce de Melon qu'elle produira, parce que ſouvent elle dégénére & change en quelque maniére de nature; & que la graine qui eſt dans les bouts, n'eſt pas ſi bonne que celle du milieu: ce qui fait que des graines ſorties d'un même Melon, & même également bien nourries à la vuë, produiſent néanmoins des fruits bien différens, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le goût.

On enfonce ordinairement la graine en terre de l'épaiſſeur du doigt, à un bon demi-pied ou un peu plus de diſtance l'une de l'autre. Il y a une autre maniére particuliere que peu de gens ſavent, mais dont ſe ſont toûjours bien trouvez ceux qui l'ont pratiquée. On enfonce le doigt juſqu'à la premiere jointure dans le terreau ſur la couche, on y met les graines à la diſtance déja marquée; & on laiſſe les trous ouverts. Lors qu'elles ont germé & qu'elles commencent à ſortir, on tire bien doucement les tiges qui s'élevent trop, & on remplit de terre les petits trous d'où ſortent celles qui reſtent, & qu'on avoit laiſſez ouverts afin que la graine ne pourrit pas. D'ailleurs il eſt certain que la chaleur du fumier neuf qui eſt au fond de la couche, s'exhale par ces ouvertures où l'air l'attire, & par où elle trouve une voye plus facile de s'évaporer. Ainſi la graine en eſt beaucoup plus échaufée que ſi elle étoit ſemée à champ, ſur une terre unie & horizonta-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

le, où la chaleur se répandant également par tout, sa force seroit diminuée par cette rarefaction. Ceux qui auront la curiosité de faire cette expérience en connoîtront sans doute l'utilité, & verront la difference qu'il y a de cette métode d'avec celle dont ils se seront servis auparavant.

Dès qu'on a semé les graines on couvre le baquet d'un chassis de vitres, sur lequel on met encore un paillasson ou des nattes. Lors que le temps est doux on les leve un peu, & on donne de l'air à la couche, afin de retarder la tige, & de l'empêcher de pousser & de s'élever trop promtement. Quelquefois afin de tenir le chassis plus long-temps ouvert on met les paillassons autour en brise-vents, parce que comme l'air fortifie les plantes, lors qu'il est d'une température convenable, & qu'en ce cas le plus qu'on leur en peut donner est le meilleur, les brisevents, qui les garantissent des mauvais effets du vent, & qui conservent la chaleur du Soleil qui s'est renfermée entre eux, contribuent ainsi à entretenir un air plus doux sur la couche; ce qui fait qu'on peut sans danger tenir les châssis plus long-temps ouverts.

Quand la plante a quatre feüilles il la faut châtrer ou tailler en pinçant le jet qui monte en haut. Par ce moyen on empêche qu'elle ne *s'étiole* ou s'allonge trop, & le pied en devenant *plus trappe*, les bras qu'il pousse demeurent plus rampans sur la terre, & ont plus de vigueur.

On transplante les pieds de Melon quand ils ont commencé à faire leurs bras. L'endroit où il faut les mettre doit aussi être une couche, ou plusieurs couches de longueur, proportionnée à la quantité des plantes qu'on a ou que l'on veut planter. Cette couche se fait dans une tranchée de deux à trois pieds de creux, & ordinairement de la même largeur. On y met du fumier de cheval, de la même qualité qui a été ci-dessus décrite, & on le foule un peu afin qu'il s'afaisse, & que la chaleur en soit plus grande. La couche ainsi formée doit toûjours sortir d'un demy-pied hors de terre: on la couvre encore de chassis de vitres ou de paillassons; & lors qu'elle commence à s'échaufer on met dessus dix à douze pouces d'épais de bonne terre, de la qualité ci-devant marquée.

Quelques jours après on perce avec le doigt dans la terre, pour connoître si elle commence à s'échaufer, & lors qu'on lui trouve le degré de chaleur nécessaire, on y transplante les Melons à trois pieds & demi de distance l'un de l'autre. On les enleve de dessus leur première couche avec le déplantoir de cuivre, ou de fer blanc, afin qu'il demeure beaucoup de terre à leurs racines, & qu'elles ne s'éventent que le moins qu'il est possible.

Quand tout est transplanté on remet sur la couche les chassis de vitres ou les paillassons: on les y laisse le jour aussi-bien que la nuit, de peur que le Soleil donnant sur la tête des plantes ne les fasse faner, & qu'ensuite elles ne périssent. Cela dure quatre, cinq ou six jours, plus ou moins selon le temps & à la discretion de celui qui les gouverne, & jusques à ce qu'il voye qu'elles sont bien prises & qu'elles commencent à avoir de la vigueur. Alors il ne les faut plus couvrir avec des paillassons que la nuit.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Que ſi peu après que les Melons auront été tranſplantés on remarque que la chaleur du Soleil ait été trop âpre pour eux, & que les feüilles baiſſent & ayent de la diſpoſition à faner, il leur faut donner un peu d'air, en élevant les chaſſis ſur des fourchettes de bois, ou ſur quelque autre choſe capable de les ſoûtenir. Pour peu qu'on ait d'expérience au fait du Jardinage on connoîtra aſſez ce qu'il faut leur donner d'air, il n'eſt pas beſoin d'ajoûter ici des inſtructions particulières ſur ce point.

Les Melons ne noüent que très-rarement ſous les chaſſis & dans le déclin de la lune : c'eſt ordinairement à la nouvelle lune, & ſi elle paſſe ſans qu'on les voye noüer, on doit preſque tenir pour aſſuré que cela n'arrivera qu'à la lune ſuivante. Il eſt aſſez ſurprenant qu'il y ait des gens qui combatent cette experience, laquelle eſt ſi certaine, & qui a été faite & réïtérée tant de fois. Ils ſoûtiendront tant qu'il leur plaira, que la lune n'a aucune influence ſur les plantes, & qu'elle ne leur cauſe ni bien ni mal ; mais ils permettront à ceux qui voyent tous les jours le contraire, de ne s'en pas raporter à leurs ſpeculations.

Quand les plantes des Melons commencent à jetter des bras il faut néceſſairement châtrer juſqu'au deuxiéme nœud le gourmand, ou le bras qui prédomine, lequel eſt d'ordinaire materiel, large & épais, & qui attirant trop de ſéve rend les autres bras veules & menus faute de nourriture, enſorte qu'ils ne peuvent produire du fruit. Il eſt bon auſſi de ficher de petits crochets en terre pour ſoutenir les bras & les y atacher, de peur que les vents ne les gâtent, en les agitant trop & les faiſant rouler ſur la couche.

Vers la mi-Mai ou ſur la fin du mois, lors qu'il commence à faire un temps doux, on ôte les chaſſis, les paillaſſons, les briſevents, & même les baquets qui ſont autour des couches, qu'on laiſſe par ce moyen en plein air. Alors le Soleil, la roſée & les autres influences produiſent leurs effets juſques à ce que le fruit ſoit en maturité. Que ſi la ſaiſon étoit encore trop rude en ce temps-là il faudroit attendre à découvrir ainſi entierement la couche ; car cela dépend de la qualité du temps, & non du quantiéme du mois.

Il faut bien ſe donner de garde de laiſſer trop de bras à la plante, & trop de fruits aux bras ; ce qui eſt ſeulement dit ici en général, parce que dans le particulier la choſe doit être remiſe à la diſcretion du Jardinier, ou de celui qui fait ſon affaire de cultiver la couche, lequel laiſſera plus ou moins de branches, ſelon qu'elles ſeront fortes & bien nourries, ou menuës.

On connoît facilement les bonnes fleurs parce que le fruit y paroît auſſi-tôt que la fleur, & même avant qu'elle s'épanoüiſſe par le bout. Alors ſi le temps eſt propre le fruit noue, & s'il eſt facheux & contraire le fruit coule, & à cela il n'y a point de remede. Mais pour faire mieux noüer le fruit dans les bonnes fleurs, & à l'avenir dans celles qui ne paroiſſent pas encore, le ſecret eſt d'ôter les bourres des fauſſes fleurs, en les pinçant avec les ongles auſſi avant qu'il eſt poſſible ; mais néanmoins ſans

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

toucher à la branche où il y a du fruit. Par ce moyen les fruits prendront vigueur & recevront un plus grand accroiſſement de la nourriture que tiroient les bourres. Cette métode abrege le travail ; on fait plus en une heure qu'on n'a accoutumé de faire en pluſieurs jours ; & cela fait plus de bien au fruit, que tous les autres ſoins qu'on prendroit ne lui en ſauroient jamais aporter.

Si la couche ſe trouve refroidie par quelque cauſe que ce puiſſe être, il ne faut pas manquer de la réchaufer. Pour cet effet on creuſe tout autour juſqu'à un pied & demi de profondeur, & on y met du fumier neuf de cheval : autrement les Melons couleroient & la plante même pourroit périr. Que ſi après le réchaufement on voyoit encore la couche ſe réfroidir, il faudroit en faire un nouveau en changeant le fumier. On couvre auſſi ce nouveau fumier de terre pour la propreté, afin que la couche n'en ſoit pas défigurée.

Les Concombres ſe cultivent à-peu-près de la même maniere ; il y faut même encore plus de ſoin & d'exactitude, ſur tout lors qu'on veut en avoir de hatifs, mais comme tous ces ſoins ne vont qu'à bien échaufer les couches, à les bien couvrir, & à faire toutes les façons qu'on fait aux Melons avec des ménagemens encore plus grands, & que ces menagemens dépendent plutot de l'habileté du Jardinier, que des regles qu'on pourroit preſcrire à cet égard, il n'eſt pas néceſſaire de s'étendre davantage ſur ce ſujet.

Il y a d'autres païs où au lieu de chaſſis de vitres on ſe ſert de cloches de verre qu'on couvre de paille : on les découvre, on les hauſſe & on les baiſſe pour donner de l'air, tout de même que les chaſſis, & cela fait à peu près le même effet.

Il faut prendre garde à ſarcler les couches des Melons, & à n'y laiſſer pas croître de mauvaiſes herbes, parce qu'elles en prennent aiſément le goût, ſur tout celui de rame & de ramberge qui y croiſſent quelquefois.

Dans les climats qui ſont plus chauds & plus ſecs, on arroſe raiſonnablement les Melons deux ou trois fois la ſemaine, pendant les mois de Juin & de Juillet. mais dans ceux où les pluyes ſont plus fréquentes & le terrein moins ſec, cela ne ſe pratique que rarement.

On ſeme dans les païs plus chauds les graines de Melon dans de petites foſſes rondes, qu'on a creuſées d'un à deux pieds de profondeur, & où on a mis du fumier neuf dans le fond & d'autre vieux au deſſus, mêlé avec de bonne terre. Comme on les ſeme plus tard que ſur les cloches, & que la ſaiſon eſt plus chaude en ces païs-là, on n'y fait preſque pas d'autres façons : on les couvre quelquefois de petites clochettes de verre, qu'on n'y laiſſe pourtant pas longtemps. On met cinq ou ſix graines dans chaque rond à une palme l'une de l'autre. Lors que les tiges paroiſſent & qu'elles commencent à croître, on arrache les moins fortes & les plus étiolées, & à la fin on n'y en laiſſe qu'une ou deux des plus vigoureuſes. Si la

saiſon ne ſe porte pas belle, & que l'Eté ne ſoit pas fort chaud, on ne voit pas beaucoup de fruit, & il ne s'en trouve que bien peu de bon : mais ſi le temps eſt favorable, cette maniére de culture, preſque ſans artifice, donne de meilleur fruit, & en plus grande abondance que tout ce qu'on en peut recueillir ſur les couches. Il ne faut pas néanmoins manquer d'arrêter les bras, de ſarcler, de mouver la terre pour lui donner un petit labour, ſur tout après qu'elle a eſté battue par de grandes pluïes, ou par pluſieurs arroſemens.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

L'ART
OU
LA MANIERE
Particuliere & Seure de
TAILLER les ARBRES
FRUITIERS.

Avec un Dictionnaire des termes dont se servent les Jardiniers, en parlant des Arbres.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

AVERTISSEMENT.

*Il y a peu de Livres qui aient été auſſi bien reçus que l'*Inſtruction *de Mr de la Quintinye*, pour les Jardins Fruitiers & Potagers. *Auſſi n'avoit-on encore rien vû en ce genre, qui en aprochât. Tout ce que l'expérience & l'intelligence jointes enſemble, peuvent contribuer pour former un habile homme dans l'Art du Jardinage, s'eſt trouvé en Mr de la Quintinye, & il a bien voulu faire part de ſes lumieres au Public, qui lui en ſera obligé à jamais. Mais outre qu'il n'y a perſonne qui puiſſe épuiſer les matiéres, pour peu qu'elles ſoient fertiles, il ſe fait tous les jours de nouvelles découvertes dans la vaſte étenduë des expériences, qui donnent lieu à de nouveaux Livres ; ou-bien l'on trouve en d'autres Ouvrages, des choſes qui ont échapé aux Maîtres les plus habiles, & qui ont mis au jour les Traitez les plus acomplis. C'eſt ce qu'un homme d'eſprit & de merité, prétend avoir connu par la lecture des livres qui traitent du Jardinage, & auſſi par ſa propre expérience. Après avoir profité des leçons qui ſe trouvent dans l'*Inſtruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers, *& en avoir utilement mis en pratique les préceptes, il a remarqué qu'on y pouvoit encore ajoûter quelque choſe ; & que ce petit Traité qui a pour titre,* L'Art de tailler les Arbres

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Fruitiers, &c. *contiennent des ſingularitez eſſencielles à cet Art. Sur la confiance que je prens en cet habile homme, j'ai cru qu'après pluſieurs Editions du Livre de Mr de la Quintinye, je devois ajoûter à la derniere que je publie,* ce Traité de l'Art de tailler les Arbres fruitiers. *Par ce moyen ceux qui ſe font un plaiſir & une innocente occupation du Jardinage, trouveront ramaſſé dans un ſeul Livre, ce qu'il y a de plus utile & de plus curieux ſur ce ſujet. C'eſt un ſuplément, qui non-ſeulement ne peut nuire, mais même peut beaucoup ſervir, & donner une grande ſatisfaction. Ainſi je ne doute pas que ce Traité ne ſoit bien reçu, Quoi qu'il en ſoit, c'eſt toûjours dans la vûë d'obliger le Public, que je le luy preſente, & ce deſſein ne peut-être que loüé.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

L'ART
DE TAILLER
LES ARBRES
FRUITIERS.

JE suppose qu'un Arbre ait été bien planté, & mis dans une terre fertile, qu'on l'ait bien taillé à la racine, que l'on en ait bien choisi le plan & l'espece, enfin, qu'il ait quelques années, pour souffrir le coûteau du Jardinier.

CHAPITRE PREMIER.

La Taille des Arbres à fruit pour le mois de Février.

PResque tous les Arbres commencent à pousser en France vers la fin de Février, ou le commencement de Mars; & c'est ce mouvement que nous apellons Séve. Cela néanmoins arrive diversement, la disposition de l'air, la bonté de la terre, la vigueur ou l'espéce de l'Arbre, font que les Séves arrivent plûtôt ou plus tard: Elles avancent dans une année séche, & retardent dans une humide.

Cette Séve invite alors les Jardiniers à tailler les Arbres au mois de Février, qui est le tems le plus propre pour cet ouvrage, & bien que l'on le puisse faire tout l'Hyver, en quelque état de Lune que ce soit, les Arbres étant alors dans le repos de leurs branches, néanmoins il vaut beaucoup mieux attendre pour cela, que les froids soient passez, & que les pluyes n'incommodent plus les playes que l'on a faites aux Arbres; par ce moyen ils scélent en peu de tems, & couvrent plutôt la playe qu'on leur a faite.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Avant que de tailler un Arbre l'on en doit considerer la force & l'espece, pour le rendre beau & fertile; car tous les Arbres ne se taillent pas de la même façon. On taille diversement (par exemple) un Pêcher & un Poirier d'hyver, & c'est par la taille de ce dernier, que la science du Jardinier paroît avec plus d'éclat, & que l'on juge mieux de sa capacité.

Il y a des Arbres que l'on n'ose tailler à cause de l'abondance de leur Séve; car plus on les coupe plus ils poussent de bois & moins de fruit. Les boutons à fleur donnent même du bois; ce qui arrive souvent au petit Rousselet, à la Belgamotte d'Automne, à la Virgouleuse, au S. Lezin, &c. Mais quand ces sortes d'Arbres ont poussé leur fougue; après cela ils ne portent que trop. Dans cette occasion, taillez quelquefois court & quelquefois long, ou ne taillez point du tout, ôtez quelquefois le jeune bois, & conservez le vieux, & retranchez une autrefois le vieux, pour rajeunir l'Arbre; une autrefois coupez les branches, & toûjours les faux jets. Mais souvenez-vous de ne dégarnir jamais le tronc, & de ne faire faire jamais le chandelier à vôtre Arbre.

Les Jardiniers ont un axiome fort veritable, qui est, *Taillez en beau tems, au décours de la Lune, & à la fin des Séves, ou plûtôt dans le repos des Arbres.*

Le décours de la Lune de Janvier, qui arrive en Février, est le veritable tems pour tailler les Arbres, & pour en garder des greffes. Ce n'est pas que cette regle n'ait quelque exception; car les Arbres foibles, & ceux qui ne sont plantez que de l'année, doivent être taillez au renouveau, pour les faire pousser vigoureusement. Et l'on se souviendra que les Arbres ne doivent pas être coupez, quand on les plante, pour les raisons que nous avons alleguées ci-dessus, mais on doit attendre le mois de Février suivant.

Quand on plante une ante de trois ans, qui a des boutons à fleur, gardez-en quelques-uns, pour voir le fruit dès la premiere année. Ce sont de ces sortes d'Arbres qu'il faut toûjours choisir; ils montrent dès leurs premiers jours une fécondité assûrée, & portent ensuite beaucoup de fruits pendant toute leur vie.

Parce qu'on sçait que l'abondance de la Séve ne fait que des branches, & qu'une Séve petite ou médiocre fait des fruits; que d'ailleurs la Lune a moins d'empire sur les choses sublunaires, lors qu'elle commence à manquer, que quand elle croît; l'experience nous a apris que le décours de la Lune étoit le tems le plus favorable pour tailler les Arbres, qui ont alors moins de mouvement. Le décours est depuis le plein jusques au renouveau. Cependant quelques-uns veulent que l'on puisse tailler les Arbres pendant que la Lune n'est pas cornue; c'est-à-dire, depuis son huitiéme jour jusques à son vingt-un. Ils disent que ce n'est pas seulement la Lune qui cause des fruits aux Arbres, mais la disposition des branches, & qu'il suffit que la Lune ait de la force, pourvu que d'un autre côté elle trouve dans une branche des fibres transverses & disposées pour y faire former des boutons à fruit. Il est vrai que dans tout ce tems-là les graines des Fleurs que l'on jette en terre, doublent plûtôt que celles que l'on y met dans un autre tems.

On doit d'abord tailler les Abricotiers, les Pavis, les Pêchers, &c. parce qu'ils poussent les premiers. Les Poiriers d'Hyver viennent ensuite, après cela ceux d'Automne & d'Eté, & les Coignassiers de Portugal : on doit bien-tôt après tailler & émonder les Pruniers & les Pommiers, & enfin les Grenadiers d'Espagne, parce que tous ces Arbres poussent les uns après les autres ; mais sur tout, l'on ne doit tailler ce dernier que lorsqu'il est un peu pousse, pour en pouvoir mieux distinguer les branches foibles ou mortes.

Après les observations que nous venons de faire, on doit commencer à tailler & à dresser un Arbre par un de ses côtez du bas en haut ; & l'on doit ensuite conduire son ouvrage sans confusion, & ptendre une branche l'une après l'autre. Ce côté étant ainsi taillé & palissé, on descend de l'autre côté du haut en bas avec le même ordre.

Il faut ici se souvenir de couper toûjours les branches en pied de Biche, de sorte que le Soleil n'en sèche pas la playe, qui doit être le plus que l'on peut du côté du Septentrion ; mais de telle façon que le talus de la playe ne soit pas roide, afin que le nœud n'en soit pas endommagé, autrement l'œil qui doit pousser du bois, étant éventé par le talus trop roide (principalement dans les Arbres délicats) ne poussera point du tout, ou poussera avec langueur, & communiquera même à cinq ou six yeux de suite le mal d'une playe mal-faite.

On se souviendra encore de couper toûjours une branche auprès d'un bouton à bois, & jamais auprès d'un bouton à fleur ; parce que dans cette derniere taille le fruit qui y viendroit, ne seroit pas garanti par les feüilles contre les injures de l'air. De plus, la branche en seroit éventée, & enfin la playe ne se scéleroit point, & jamais la cicatrice ne s'y feroit, les Poires emportant toute la Séve qui devroit la faire.

On ne doit point encore laisser de chicot à une branche, que l'on coupe à un bouron à bois, afin de donner moyen à la branche de se fermer bien-tôt par le jet qui y doit naître. Je n'en dis pas de même d'une branche que l'on argote auprès du tronc ; elle peut pousser auprès de l'argot qu'on y laisse, quelques boutons à fruit, ou quelques branches qui auront des dispositions à les produire, au moins si la branche est petite ou médiocre, car si elle est grosse, on doit la ravaler près de l'Arbre. Si dans la taille où l'on laisse un argot, rien n'y pousse, on coupera ras l'argot l'année suivante.

Je ne parle pas seulement ici des fruits à pepin, on doit même laisser un argot aux fruits à noyau, non pas pour les y faire pousser du bois, car ce n'est pas leur genie, mais pour ne les y pas faire pousser de gomme, qui est leur Séve, & dans cette occasion leur ennemie capitale.

Quand les petites branches sont trop confuses, l'on aura soin de les argoter ou ravaler, comme j'ai dit, afin d'en décharger l'Arbre, & de lui faire pousser quelques branches, mais de telle sorte qu'il y ait toûjours du lieu pour placer le jetton qui viendra.

On doit encore observer que pour bien garnir un Arbre, ses branches ne doivent être distantes les unes des autres, que d'un travers de doigt.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On ne coupera jamais de boutons à fruit, quelques raiſons que l'on allégue là-deſſus. Les arbres ſont alors leur devoir, en faiſant voir leurs richeſſes, & la Nature donne ce que l'on demande d'elle pour récompenſe de nos ſoins & de nôtre travail.

On connoît le bouton à fruit à ſa figure, au crochet où il vient, à l'émotion qu'il fait dans la Sève de l'Arbre, ou enfin à l'abondance de feuilles qui l'accompagnent.

Si une petite & longue branche eſt garnie de boutons à fleur, n'en coupez aucuns (je le dis encore une fois) & ne touchez pas même à la branche; attendez plûtôt que les fleurs ſoient ſorties du bouton, pour les détruire, ou que les fruits ſoient retenus, pour couper avec le ciſeau la queuë des plus petits & des plus mal-faits. Par ce moyen vous ne couperez pas les bourſes qui produiront d'autres fruits les années ſuivantes, lorſque la branche ſe ſera fortifiée.

Néanmoins, ſi par quelque grande raiſon on eſt obligé de couper des boutons à fleur dans une branche élaguée, pour y rapeller la Séve, & pour faire couvrir quelque nudité, & que l'on ne trouve point d'autres branches pour empêcher ce défaut, l'on coupera la branche à un nœud à bois, afin de garnir l'arbre, & l'on s'empêchera bien de la couper auprès d'une charge, pour les raiſons que nous avons dites, & après cela l'on ébornera les boutons à fruit, pour lui donner plus de force à pouſſer.

Les vieilles charges qui auront donné du fruit pluſieurs années de ſuite, & qui ne donneront plus d'eſperance d'en produire, ſeront coupées pour embellir l'Arbre, & pour le décharger de quelque choſe d'inutile & de ſuperflu.

Les crochets qui ſont longs de deux, trois, ou quatre pouces, ſont les meilleurs, principalement quand ils ſortent des groſſes branches vers le haut de l'Arbre; ils produiſent pluſieurs années de ſuite, & aportent de fort gros fruits. Ceux qui ſont élaguez, à la verité durent long-tems; mais ils ne chargent pas de ſi beaux fruits, & ſouvent ils en ſont épuiſez, à moins qu'on ne coupe les queuës des Poires avec le ciſeau; & ceux enfin qui ne ſont pas plus longs qu'un ongle, & qui viennent du tronc, produiſent de fort gros fruits; mais pour l'ordinaire ils ne durent qu'une année.

La pouſſe d'Aouſt ne fait jamais de fruit, le bois n'en étant pas aoûté, on doit toûjours la couper, à moins qu'elle ne ſoit extrémement néceſſaire à couvrir une nudité.

S'il y a une branche inutile, ou contre l'ordre, qui ſoit derriere, on la coupe toûjours, quand même elle ſeroit chargée d'un bouton à fleur, le fruit qui en viendroit, ſeroit étouffé par l'ombre de l'Arbre, & ne vaudroit rien: Si elle eſt devant, on l'argote, pour tâcher d'y faire naître quelques boutons à fleur.

La branche pliée par force porte beaucoup de fruit, mais il eſt petit, à moins qu'elle n'ait été aſſujétie dès la premiere année: La raiſon en eſt évidente; ſes fibres ſont courbées, & la Séve ne s'y porte pas avec violence.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Il vient quelquefois des fourches aux Arbres, & des bouquets de sions, quands ils sont sur leur retour. Dans cette occasion on doit couper assez long le maître brin dans les Poiriers & Pommiers, & argoter les uns, & ravaler les autres; mais dans les Pavis & les Pêchers, on doit argoter tous les moindres; & laisser courir le plus beau & le plus droit. Ce seroit pourtant le plus court dans ces derniers Arbres, de ravaler une grosse branche, ou de les receper deux ou trois travers de doigt en terre, pour les renouveller.

On coupera une branche courte entre deux longues pour garnir l'Arbre. L'année suivante, la branche courte sera taillée long, & la longue courte : C'est le secret d'avoir beaucoup de fruit, & de conserver les Arbres. Il y en a qui disent qu'un Arbre taillé de la sorte n'est pas agreable à voir; mais je les prie d'attendre à le considerer au mois de May; & je suis assuré qu'ils changeront de sentiment.

Un Arbre est ordinairement composé de trois sortes de branches; on y en trouve de gourmandes, d'indifferentes & de fertiles.

I. Les gourmandes viennent le plus souvent au haut de l'Arbre, & quelquefois elles naissent sur une vieille branche : Elles sont unies & de belle venuë, plus grosses & plus polies que les autres.

II. Les indifferentes sont médiocres, entre lesquelles il y en a quelquefois de bien nourries.

III. Les fécondes sont ordinairement petites & de travers; quelquefois il s'en trouve de grosses & de longues. L'on en compte de cinq sortes.

1. Les premieres ont dans leur source, & dans le lieu d'où elles naissent, de petites rides en forme d'anneaux, qui marquent qu'il y a dans cet endroit des fibres transverses dans le bois. C'est dans ces fibres que se fait une circulation lente de la Séve de l'Arbre, ce qui produit le bouton à fleur, au lieu que quand les fibres sont toutes droites la Séve se porte en haut vigoureusement & sans résistance, & ne s'arrêtant en aucun lieu elle ne produit que du bois. On peut remarquer ces fibres transverses, en coupant le bois où il y a des anneaux, la coupe ne sera pas unie comme ailleurs.

La Figure suivante fera connoître la premiere branche féconde.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Fig. 1.

A. Les rides & les anneaux d'une branche féconde de Poitier, de Bon-chrétien.

2. Les ſeconds jets fertiles n'ont point d'anneaux dans leur origine, lors qu'ils ſortent de leur mere-branche; mais ils en ont dans le milieu, c'eſt-à-dire, lors qu'une branche indifférente n'ayant point été coupée en Février, pouſſe du bois en May, & formes des rides au commencement de ſa Séve; ou bien lors qu'une branche dans ſon milieu forme des anneaux entre la fin de la pouſſe de May & le commencement de celle de Juin. Ce que l'on connoit aiſément, ſi l'on veut en faire l'expérience; car en coupant le bois en cet endroit, comme je viens de le dire, la coupure ne paroîtra pas unie comme ailleurs, mais inégale par les fibres tranſverſes qui y ſont.

La Figure ſuivante fait connoître la ſeconde branche féconde dans un Bon-chrétien.

A. An-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Fig. 2.

A. Anneaux & rides au commencement de May, où entre la fin de la pouſſe de May, & le commencement de celle de Juin.

3. Les troiſiémes branches fécondes ſortent d'un bouton à fleur, qui a manqué à fleurir quelquefois par des cauſes étrangeres, & ſouvent par l'abondance de la Séve de l'Arbre : Elles ſortent auſſi d'une bourſe qui a donné des Poires. On les apelle fécondes ; parce qu'elles viennent d'une charge, que l'expérience nous découvre avoir des fibres tranſverſes.

La troiſiéme Figure nous le fait voir dans un crochet de Bon-chrétien.

Fig. 3.

A. La charge qui a donné des Poires, ou qui a manqué à fleurir.
B. La branche féconde qu'il faut laiſſer courir.
C. La moindre branche qu'il faut couper.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

D. Où on la doit couper à deux nœuds.

E. Le crochet.

4. Les quatriémes branches fertiles sont celles qui étoient l'Année précedente indifférentes, & qui sont devenuës fecondes par le peu de Séve qui s'y est jetté, & par les boutons qui se sont enflez.

5. Enfin les cinquiémes sont celles qui ont un bouton à fleur au bout de la branche.

1. De ces trois sortes de branches, c'est-à-dire, de prodigues, d'indifferentes & de fécondes, l'on taille toûjours les gourmandes fort court à un ou à deux nœuds, pour faire passer la Séve dans un autre côté de l'Arbre, & y produire des branches indifferentes ou fécondes. Cette taille réiterée plusieurs fois fait mourir les gourmandes, ou du moins empêche que l'Arbre n'y pousse si vigoureusement. C'est par cette expérience que l'on ne doit gueres couper les Arbres, parce qu'en les coupant dans toutes leurs branches, on les fait languir & mourir ensuite. Les gourmandes qui auront été coupées plusieurs fois l'année précédente, doivent être argotées à un nœud près de la mere-branche d'où il nait, c'est-à-dire, que l'on doit tout emporter à un nœud près, ainsi que la quatriéme Figure le marque.

Fig. 4.

A. Prodigue coupé en Février à deux nœuds.

B. Prodigue coupé en Juin à deux nœuds.

C. Pousse du Prodigue en Juillet, que l'on n'a pas coupé, parce qu'il a poussé fort peu.

D. Où il faut couper le gourmand en Février de l'année suivante à un nœud.

Taillez donc le haut de l'Arbre, où se trouvent ordinairement les branches gourmandes, & l'épargerez en bas & à côté. Cette taille fait garnir l'Arbre; & empêche qu'il ne se couronne & ne se perde en peu de tems.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

2. Pour les branches indifférentes, les unes doivent être taillées, les autres non, c'eſt-à-dire, que l'on doit au mois de Février laiſſer courir celles qui ont des boutons à bois bien près-à-près, & qui ſortent de bon lieu, ou encore celles qui ont deux gros boutons à feuille qui ſe touchent au bout de la branche, afin de connoître leur genie à la retaille de Juin. Les plus groſſes & les mieux nourries ſeront les meilleures pour garder. Les indifférentes que l'on doit tailler à trois ou quatre nœuds, ſont celles qui ont le moins de diſpoſition à porter du fruit, & qui ont les boutons à feuille éloignez les uns des autres.

3. Les fécondes ne doivent jamais être taillées, quand elles ſeroient longues comme le bras; les Arbres en plein vent auſquels l'on ne coupe point de branches, & qui portent tant de fruit, nous font bien voir que l'on ne doit jamais couper les fécondes : Cependant, ſi l'on en a beſoin pour couvrir une nudité où elles ſe rencontrent, & que pour ce ſujet l'on ne puiſſe trouver aucune autre branche, je permets qu'on les coupe pour garnir l'Arbre.

Et pour m'expliquer davantage en parlant d'une branche féconde, je dirai que celle qui a des anneaux dans ſa ſource, des rides au commencement de la pouſſe de May, ou de Juin, ou enfin des nœuds près, ne doit pas être coupée ſans une grande néceſſité : car l'expérience m'a fait connoître que toutes ces branches portent infailliblement leur fruit vers la fin de leurs branches que nos mauvais Jardiniers coupent toûjours. Ainſi au mois de Février obſervez exactement la fin des Seves de l'année précédente, afin de couper toujours la branche lors des Séves à un ou à deux nœuds dans le bois ſuivant, & de laiſſer tous les nœuds qui ſeront autant de boutons à fleur, qui ſe formeront ſans manquer dans deux ou trois ans. C'eſt une obſervation qui doit embellir vos Arbres par l'abondance des fruits qu'ils produiront. Ce que je dis étant aſſez difficile à comprendre, ſans le voir.

La Figure cinquiéme vous le fera connoître.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Fig. 5.

A. Taille de Février dans une branche indifférente.
Depuis B. jusques à C. trois branches de la pouſſe de May.
D. Taille de Juin dans des indifferentes.
Depuis D. jusques à E. pouſſe de Juin.
Depuis E. jusques à F. pouſſe d'Août, dont le bois eſt fort bien aoûté.
G. Où il faut tailler en Février de l'année ſuivante hors des Séves.
H. Où dans deux ans ſe doivent former les boutons à fruit dans une branche qui d'indifferente eſt devenuë feconde.

Les branches fécondes, qui ſortent d'une bourſe qui aura donné du fruit, qui n'auront pas été coupées au commencement de May, ne doivent pas être coupées en Février, à moins qu'elles ne ſoient doubles. Dans cette occaſion on laiſſera courir la meilleure, & l'on argotera l'autre à un ou à deux nœuds. L'expérience m'a ſouvent fait connoître que ces branches ne manquent jamais de porter du fruit la ſeconde ou la troiſiéme année. Voyez la Figure troiſiéme.

Enfin la même expérience m'a apris que les fruits qui viennent au bout des branches dans les Arbres, dont le genie eſt ſouvent de porter leur fruit en cet endroit, ne doivent pas être coupez, principalement s'ils produiſent peu, & l'on n'auroit guéres de Gracioli, de Poires de Nége, de Coins francs, ni de Grenades d'Eſpagne, ſi l'on coupoit à ces ſortes d'Arbres l'extremité de leurs branches. L'on dit que les fruits qui viennent au bout des branches, ſont petits, & que le vent les jet-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

te à terre. J'avouë que ce premier défaut eſt ſans remede; mais le ſecond ne l'eſt pas, car l'on peut attacher contre le vent la branche chargée de fruit. La nature faiſant bien ce qu'elle fait, lors qu'elle place un bouton à fruit au bout d'une branche de Poirier, elle veut rendre cette branche féconde; car le fruit qu'elle y produit, ſeéle la branche, & l'empêche de pouſſer dans la ſuite. Cette branche alors ne recevant guéres de Séve, forme dans toute ſa longueur une infinité de boutons à fruit, & deux ou trois ans après elle en eſt toute garnie, ce qu'elle continuë de faire pendant cinq ou ſix ans de ſuite, juſqu'à ce que la branche ſoit uſée. Si l'on coupe ce bouton à fleur, la Séve viendra promptement & vigoureuſement dans la branche coupée, & au lieu du fruit que la Nature y avoit deſtiné, l'on n'aura que du bois par l'ignorance du Jardinier.

Quand on veut avoir de gros fruit principalement dans le Bon-chrétien & dans les autres Arbres qui en portent de gros, on doit tailler court, plus les charges ſont près du tronc, plus le fruit eſt gros, car il reçoit plus de Séve.

Il y a des Jardiniers qui évident trop le buiſſon, & qui font faire le chandelier à un Arbre. L'on y peut laiſſer du jour au milieu & à côté, pour y faire entrer le Soleil, qui doit colorer les Poires, mais on ne doit pas trop le couper: Il faut que l'ombre des feüilles garantiſſe le tronc de l'arbre contre l'ardeur du Soleil, qui le fait fendre, & qui lui cauſe la gale & le chancre par la ſéchereſſe de ſon écorce. Il eſt vrai que l'on doit gourmander plus les Buiſſons que les Eſpaliers, & que l'on ne les doit pas laiſſer échaper. Dans une terre forte & humide, on donnera au Buiſſon plus de jour, que dans une autre qui ſera maigre & ſéche, mais en tout lieu on doit bien le garnir, & ne l'évider pas tant que l'on fait aujourd'hui.

Les Arbres les plus délicats n'aiment pas cette figure; les Pêchers n'y viennent gueres, & les Abricotiers encore moins. Les Arbres antez ſur le Coignaſſier y ſont plus propres, que ceux qui ſont antez ſur le Poirier. On ne peut réduire ceux-ci; plus on les coupe, plus ils pouſſent de bois; & encore avec cela ils ne produiſent guéres de fruit, leur naturel étant d'être toûjours élevez.

Les Cerifiers qui portent des Ceriſes aigres, viennent fort bien en buiſſon, pourvû qu'ils ſoient antez ſur des Merifiers; mais ils viennent encore mieux en plein vent; parce qu'ils n'aiment pas beaucoup la ſerpette, & encore moins quand ils ſont vieux.

Le Prunier eſt de la même nature que le Cerifier; on le gouverne auſſi de la même ſorte.

On doit plutôt abattre une branche, que de la couper en tant d'endroits. Les diverſes bleſſures que l'on fait aux Arbres, les eventent & les font enfin mourir en languiſſant, témoin le Gourmand que l'on tuë à force de le couper.

L'expérience m'a enſeigné pluſieurs années de ſuite, que les fruits à

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

noyau (c'eſt-à-dire , l'Abricotier , le Pavy & le Pêcher) ne doivent pas être taillez comme les Poiriers.

On leur doit ſeulement emporter des branches , & quelquefois des plus groſſes , pour les renouveller. Et contre la coûtume des autres Arbres ils produiſent en jeune bois, qui ſe charge de fruit dès la premiere année. C'eſt de cette façon qu'ils dureront vingt & trente années de ſuite ; plus donc un Pêcher pouſſera , & plus il produira de fruit.

Jamais à ces ſortes d'Arbres l'on doit couper une branche par le milieu , bien que l'Abricotier n'en ſoit pas ſi incommode que les autres; parce qu'ils ont une grande moëlle fort ſuſceptible aux injures de l'air. La bleſſure fait ſouvent mourir cinq ou ſix nœuds dans une branche qui aura été coupée de la ſorte, & en emportant avec la ſerpette le bout de la branche, comme l'on fait ordinairement, l'on emporte en même-tems le fruit qui s'y doit former, & l'on ne laiſſe qu'un bout de branche qui n'aporte que du bois.

Je le dis encore une fois, le fruit ne vient qu'au bout de la pouſſe des deux premieres Séves ; ſi l'on emporte ce bout , l'on emporte le fruit, & l'on ſe prive lourdement de ce que l'on cherche avec tant de paſſion. C'eſt une remarque que l'on doit bien obſerver; car la Séva s'étant épuiſée & comme laſſée, après avoir couru toute une branche, ne ſe fait ſentir avec tant de vigueur , & ſon mouvement n'eſt pas ſi violent ni ſi prompt au bout d'une branche , que dans ſon commencement; auſſi travaille-t-elle plûtôt à former des boutons à fleur, lors qu'elle agit doucement , que quand elle s'agite avec tant de précipitation.

Parce que les fruits à noyau pouſſent plus vivement & plus en confuſion que les Poiriers , il faut auſſi-bien prendre garde à les couper avec diſcrétion. Ces Arbres ayant pouſſé vigoureuſement une branche pendant une année , & y ayant produit du fruit , perdent leur force dans cette même branche l'année ſuivante, & ne pouſſe que des ſions de part & d'autre , mais qui ſont chargez d'une infinité de fruits ; & la plupart de ces mêmes ſions meurent l'année ſuivante, auſſi-bien que preſque toutes les bourſes annuelles de l'Arbre. Quand une groſſe branche eſt vieille, on la doit couper dans ſa ſource, comme on peut le voir dans la Figure ſuivante.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

A. Bois uſé de trois ou de quatre années.
B. Le lieu ou il doit être coupé.
C. Jeune bois de l'année que l'on ne doit pas couper par le milieu.
D. Charges de l'année précédente qui ſont ſéches.

Le Pavy & le Pêcher étant de la nature des Arbres qui pouſſent beaucoup par le haut, il ne faut pas eſperer de les pouvoir aſſujettir comme les Poiriers, & les obliger de ſe garnir par le bas. Si on les taille comme ces Arbres-là ; c'eſt-à-dire, ſi l'on taille leurs branches par le milieu, l'on empêche à la verité qu'ils ne pouſſent par le haut, mais ils ne ſe garniſſent pas pour cela en bas, ils montent toûjours, & en les taillant de la ſorte, l'on n'a pas de fruit, & on les fait bien-tôt mourir.

En général, le Prunier & le Cerifier aiment plus la taille que le Pommier ; Mais tous trois ne l'aiment pas tant que le Poirier, qui eſt le ſeul des Arbres qui la ſouffre mieux. Il ne faut pas ôter à ces trois premiers Arbres que le bois mort, à moins qu'on ne les veüille d'abord former pour le Buiſſon, ou pour l'Eſpalier.

Parce que le Groſeiller à bouquets à beaucoup de moëlle, & qu'il vient aiſément de bouture, ſa nature ne ſouffre point qu'on le taille par le milieu des branches, non plus que le Pêcher. Sur tout l'on prendra bien garde de le couper, quand on le fiche en terre. On doit dans un vieux Groſeiller avaler dès la racine une branche uſée, afin de le renouveller, & couper auſſi dès le bas quelques jeunes bois de l'année,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pour l'empêcher d'être trop confus. Les jeunes bois que l'on conserve, servent à le renouveller, quand on le coupera dans son vieux bois. Cependant, bien qu'il n'aime pas à être coupé, l'on en fait pourtant des Buissons, & on en dresse en Espalier, ce qui est beau à voir, lors qu'il est chargé de fruits.

J'en dis de même du meurier & du Figuier, qui ne peuvent souffrir le couteau à cause de l'abondance de leur moelle, le dernier principalement en est visiblement incommodé, à moins que l'on ne leur coupe de grosses branches inutiles, pour les rendre réguliers : & l'un & l'autre ne peuvent être assujettis, ils aiment trop l'air & le plein vent.

Les Nefliers & les Cormiers viennent naturellement en plein air, les premiers souffrent bien moins le couteau que les derniers.

Les Coignassiers de Portugal, & les Grenadiers d'Espagne ne veulent pas être coupez, parce qu'ils apportent leur fruit au bout de leurs branches. On peut cependant leur ôter des branches entieres qui causent de la confusion & qui sont vieilles, & avaler les gourmandes inutiles, qui sont assez fréquentes dans ces sortes d'Arbres. Pour les autres gourmandes qui embellissent l'Arbre, & qui dans quatre ou cinq ans donneront du fruit, on ne doit pas les tailler.

On aura soin de couvrir les grandes playes des Arbres avec une emplâtre faite d'une livre de drogue à flambeau, de quatre onces de terebentine, & de deux onces de suif de Mouton. Quand on se promenera dans son Jardin pendant un beau jour du mois d'Avril, on aura dans sa main un magdallon de l'emplâtre dont nous venons de parler, l'on en coupera un peu avec un couteau, & après l'avoir agitée entre ses doigts moüillez, pour la rendre mollette, on l'apliquera sur les grandes playes que l'on aura oublié de seéler au mois de Mars. Et afin que cette emplâtre tienne davantage sur les playes, l'on mettra un morceau de papier en forme de compresse que l'on pressera doucement avec le doigt, afin que la chaleur de l'Eté faisant fondre l'emplâtre, le papier la presse, l'arrête & la cole davantage au bois. C'est ce que l'on doit faire dans les deux autre tailles suivantes.

CHAPITRE II.

La taille des Arbres fruitiers au commencement du mois de May.

CE n'est pas à proprement parler, une taille que l'on fait aux Arbres en ce tems ici ; ils sont encore dans le mouvement de leur Séve. On en coupe que des fions, qui quoi que sterile d'eux-mêmes, portent cependant un grand préjudice au fruit. Au commencement de May on aura donc un soin particulier d'ébourgeonner les Arbres, & principalement les Poiriers, c'est-à-dire, de couper à deux nœuds un petit

petit ſion qui vient parmi les bouquets de Poires. Differer en cela ne vaut rien ; la Séve qui doit ſe communiquer au fruit, eſt emportée dans ce jetton qui tire une partie de l'humeur de la charge où les Poires ſont attachées, ce qui fait ou que leur queuë ſéche faute de Séve, ou qu'elles viennent fort petites.

On peut voir ce que je veux dire dans la Figure ſuivante.

Fig. 7.

A. Jetton qui vient ſur la bourſe par l'abondance de la Séve.
B. Le lieu où il faut le couper.

CHAPITRE III.

La taille des Arbres fruitiers au commencement de Juin.

AU décours de la Lune de May, qui arrive ſouvent en Juin, on taillera les Arbres pour la ſeconde fois ; mais avec plus de retenuë qu'en Février : Car l'on ne doit jamais en Juin couper de groſſes branches, & à proprement parler, ce n'eſt en ce tems-ci que retailler les Arbres.

On attendra ſur tout que la Séve ſoit finie, ſelon l'axiôme que nous avons allégué ci-deſſus, & qu'il ſera bon de repéter ici. *Taillez en beau tems, au décours de la Lune & à la fin des Seves, ou plûtot dans le repos des Arbres.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

On connoît le repos d'un Arbre par un bouton garni ordinairement de deux feuilles qui se forme au bout des branches, & l'on observe principalement ce bouton à la fin de May, ou au commencement de Juin, c'est-à-dire, après la premiere Séve.

La seconde Séve des Arbres commence ordinairement à la mi-Juin, & finit un mois après vers la Madeleine, si bien qu'entre la fin de la premiere Séve, & le commencement de la seconde il y a environ un mois; c'est en ce tems-là qu'il faut retailler les Arbres.

L'effet de cette retaille est de faire enfler les boutons de la premiere Seve, d'obliger les Arbres à faire des branches fécondes, ou de former des boutons à fleur pour l'année suivante; au lieu que la taille de Février ne donne que du bois, pour donner du fruit trois ans après, si l'on en excepte l'Orange, la Belgamote, la Double-fleur, le Bonchrétien d'Eté, & quelques autres.

On doit ici se souvenir que nous avons distingué les branches des Arbres en prodigues, en indifférentes & en fécondes.

Il y a peu d'Arbres antez sur franc & sur sauvageau, qui ne donnent quelque gourmande dans la premiere Séve, & qui ne continuënt même à en donner dans les autres. On aura donc soin de les couper à deux nœuds, & de corriger ainsi le jet qui s'emporte & qui tire une grande partie de la Séve de l'Arbre, pour ce sujet on peut voir la figure quatriéme.

Pour les Arbres antez sur Coignassiers, ils n'ont pas souvent de ces sortes de jets prodigues, & quelques Jardiniers sont même d'avis de ne les point tailler en ce tems ici, & de les pincer seulement avec les ongles.

Il ne faut pas agir avec les branches indifférentes comme avec les prodigues, car on doit en garder les meilleures, sans y toucher & observer exactement celles que l'on a laissé courir au mois de Février. Si celles-ci ont de bonnes marques pour être fécondes, l'on n'y coupera rien; mais si elles n'en ont point, on les taillera assez court, pour les obliger à en donner, c'est-à-dire, que l'on les taillera à cinq ou six nœuds. Pour les autres indifférentes, on les doit couper à demi-pied ou à un pied même, pour les rendre fécondes l'année suivante. Les indifférentes qu'il ne faut pas couper, ont des marques particulieres que nous avons observées au Chap. I.

On ne doit point toucher aux branches fécondes pour les raisons que nous avons dites ailleurs, si ce n'est quelquefois à celles qui sortent d'un bouton à fleur qui a manqué.

Avant que je passe plus outre, il sera bon que je m'explique sur ce que je prétends dire par un bouton à fleur qui a manqué, & l'on me permettra de faire de deux sortes de boutons à fleur. Les uns sont assurez & ne poussent jamais de bois: Ce sont ceux qui doivent bien-tôt donner du fruit. Les autres poussent du bois quand la Séve est trop abondante, ou quand on coupe un Arbre trop court, & que l'on attire trop par ce moyen la Séve vers ces sortes de boutons. Ce sont ces

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

boutons qui ne doivent fleurir que dans deux ou trois ans. Leur origine, leur situation & leur figure les font aisément distinguer par un Jardinier qui a de l'expérience & du bon sens. Cela étant ainsi établi, je puis dire que le sion qui pousse dans une charge à fruit, qui a manqué, est situé dans un bon lieu, pour pouvoir être apellé fécond, comme je l'ai dit ailleurs, & que si la Séve de l'Arbre n'avoit pas été si abondante, pour faire pousser ce bouton qui a donné le sion, sans doute que ce bouton fut devenu l'Année suivante un bouton à fleur. D'ailleurs les fibres de la charge étant transverses; font circuler la Séve plus lentement, & pendant tout ce tems le Soleil cuit & digere l'humeur pour former des boutons à fruit.

J'ai bien voulu alléguer tout ceci, pour faire voir l'erreur où sont quelques-uns, qui veulent que l'on coupe toujours ce sion, quand même le fruit a manqué; & pour cela ils l'apellent un faux & un mauvais jet. Mais l'expérience m'a apris qu'il avoit des marques de fécondité, & que deux ans, ou pour le plus tard trois ans après, si on ne le coupoit point, il se garnissoit de boutons à fleur, & aportoit pendant six ou sept ans une infinité de fruits.

Si donc le bouton à fleur qui est dans un crochet ou dans une bourse, qui a manqué & qui devoit donner du fruit l'année suivante, ou deux ans après, pousse du bois, on le doit couper court en Juin, pour y faire former des bourses; ce qui arrive quelquefois, autrement par l'abondance de la Séve; car il s'y forme un ou deux sions, comme on le peut voir dans la Figure troisiéme.

Cependant, il y en a qui ne veulent pas que l'on coupe ce sion en Juin, ils le conservent pour le fruit, & le taillent long au mois de Février suivant, ou ne les taillent point du tout; & s'il y en a deux, ils en laissent courir le meilleur & argotent l'autre.

Mais, quoi-qu'il en soit, je croi qu'il faut ici distinguer de deux sortes de sions qui viennent dans un bouton à fleur, qui a manqué. Il y a des crochets & des bourses vigoureuses qui poussent deux ou trois sions, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & menus, & les troisiémes courts & gros. On ne touchera point à ceux-ci, parce qu'il s'y forme le plus souvent un bouton à fleur, & l'on n'argotera pas toûjours les autres. S'il se forme auprès de l'argot quelque disposition pour un bouton à fleur, on la prendra de la main libérale de la Nature, s'il ne s'en forme point, & qu'il y naisse encore un sion, on les laissera pour les mois de Juillet ou de Février suivant. Si la bourse qui a fait le sion, est foible, on n'y touchera point; mais on gardera le sion pour le fruit, au moins s'il paroit bien aoûté; car si l'on le coupe, il demeurera & ne poussera pas.

On doit tailler plus long en Juin qu'en Février; parce que c'est en ce tems-là que l'on donne la figure à l'Arbre pour l'année suivante, & que l'on fait former des boutons à fruit pour deux ans après.

Si les arbres en fente sont vigoureuses l'année qu'on les a faites, il vaut mieux (selon le sentiment de quelques-uns) les pincer au commen-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

cement de Juin, que de les couper : Mais l'expérience m'a apris que si l'on veut former en Buisson ou en Espalier une ante qui pousse vigoureusement, on doit la couper au renouveau de la Lune, trois ou quatre mois après qu'elle est faite, afin de la faire garnir par le bas, & de la garantir du vent, c'est gagner une Année que d'en agir de la sorte.

Pour les Arbres que l'on destine pour le plein vent, il sera bon de n'y rien couper que la seconde année.

On ne touchera point la premiere année à l'Ecusson, quelque vigoureux qu'il soit, on attendra l'année suivante, pour tailler l'argot du sauvageon, cependant on aura soin de l'arrêter contre le vent.

Je le repete encore ici, que l'on ne doit jamais couper de boutons à fleur, parce que l'on ôte les charges qui aportent beaucoup de fruit pendant six ou sept ans de suite. Lors que les petites branches où les charges sont attachées, auront été fortifiées par la dureté de l'Arbre, ce sera alors qu'il ne faudra plus retrancher avec le ciseau, ni fleurs, ni Poires.

Il y en a qui disent, que l'on doit tailler les Abricots, les Pavis & les Pêchers quatre ou cinq fois l'année, à sçavoir en Février, en May, en Juin & en Juillet. Mais l'expérience m'a fait connoître aussi-bien qu'au Pere Feüillant qui a écrit des Arbres fruitiers, que ces sortes d'Arbres n'aiment guéres le couteau; autrement, ils ne durent pas longtems, & on les détruit à la fin à force de les couper. L'on est obligé dans ce mois de les palissér, & de couper en même-tems les branches qui ne peuvent être apliquées à l'Espalier. Quelques-uns les conservent pour être coupées au mois de Février, selon cette maxime, que ces sortes d'Arbres étant fort délicats; n'aiment pas à être coupez, ou plutôt, ils abattent avec le doigt les branches à mesure qu'elles viennent contre l'ordre & dans un lieu irrégulier.

Après la premiere taille de Février, je ne suis pas d'avis que l'on coupe rien aux Pruniers, aux Cerisiers, aux Groseillers, aux Coignassiers de Portugal, ni aux Grenadiers d'Espagne, à moins que l'on n'ôte à ces deux derniers Arbres quelques gourmands qui y viennent d'ordinaire, & qui ne garnissent & n'embellissent point l'Arbre.

Quoi-que j'aye résolu de ne parler ici que de tailler des Arbres, cependant l'on me permettra de dire quelque chose de curieux sur leur arrosement, qui contribue beaucoup à l'abondance & à la grosseur des fruits.

Il seroit à propos le soir au Soleil couchant, pendant les grandes chaleurs de l'Eté, d'arroser quelquefois les branches & les fruits des Arbres avec une Pompe de Hollande. L'Arbre en seroit plus verd & le fruit mieux nourri, il vaudroit beaucoup mieux en agir de la sorte, que de les arroser à la racine; car ce dernier arrosement tend les Poires fades & de mauvais goût, au lieu que le premier répondant à la pluye du soir, ou à la rosée de la nuit, il entretient de nourriture l'Arbre, qui ensuite donne à ses fruits la Séve qui est convenable, pour les rendre bons & délicieux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Pour cela l'on doit remarquer que l'eau dont on veut se servir, doit avoir été puisée dès le matin, & avoir été un peu exposée au Soleil, de telle sorte qu'elle ne soit pas froide le soir quand on voudra en user. D'ailleurs, que la Pompe ait trois ou quatre petits trous, afin de faire partager en mille petites gouttes l'eau qui en sort. Enfin que l'on doit se mettre à quinze ou vingt pieds de l'Arbre que l'on veut arroser.

CHAPITRE IV.

La taille des Arbres fruitiers à la fin de Juillet.

NOUS avons dit au Chapitre précédent, que la seconde Séve commençoit à la mi-Juin, & finissoit à la fin de Juillet, & nous disons presentement que la troisiéme se manifeste au mois d'Aoust, & quelquefois au mois de Septembre, selon la disposition de l'air & la différence des saisons, si bien que c'est à la fin de la seconde Séve que l'on doit toucher aux Arbres, car dans le mois d'Aoust il faut bien s'empêcher d'y rien couper, & si l'on y coupe quelque branche la blessure ne se cicatrise point de toute l'Année, la chaleur la sèche, & l'Hyver prochain l'incommode par l'excez de ses pluyes & de ses froids.

Cette taille ne se fait que pour faire fortifier les branches, faire enfler les boutons à fleur, & faire nourir davantage le fruit.

Si l'on doit être scrupuleux au mois de Juin pour tailler les Arbres, à plus forte raison le doit-on être davantage en ce mois ici, car il ne faut presentement que pincer, ou couper peu quelque branches.

On choisira donc en Juillet un beau jour & le décours de la Lune, pour visiter les Arbres; & l'on se souviendra de la division que nous avons faites des branches des Arbres.

On taillera encore à deux nœuds les gourmands pour la troisiéme fois, s'ils ont poussé vigoureusement, afin de blesser si souvent la branche qui reçoit beaucoup de Séve, que ses diverses blessures l'affoiblissent, & détourne par ce moyen l'abondance de la Séve dans d'autres lieux, pour être partagée à plusieurs branches. Ces gourmands ne viennent guéres qu'aux Arbres antez sur le Poirier, & plantez dans une bonne terre, comme j'ai dit: Et ainsi l'on n'en cherchera point ailleurs, car ceux qui sont antez sur le Coignassier, n'en poussent guéres, & dans ce mois l'on ne doit rien couper à ces dernieres sortes d'Arbres.

Dans ce mois ici l'on ne touchera point aux branches indifférentes, que l'on a jugé être telles au mois de Février & de Juin. L'on attendra au mois de Février prochain, pour les tailler, si elles le doivent être.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

L'on ne touchera point non plus aux fécondes : Mais pour celles qui sortent d'un bouton à fleur qui a manqué, il y a des sentimens differens. Le jetton qui sort de ce bouton ayant été coupé à deux nœuds au mois de Juin, pousse quelquefois a la seconde Séve & donne un ou deux fions. Quelques-uns veulent qu'on les coupe encore à deux nœuds ; parce qu'ils prétendent que la Nature y doive former quelque disposition à faire des bourses. D'autres raillent à deux yeux le plus petit, & conservent le plus beau & le mieux nourri & noué, pour voir en Février suivant, s'il aura montré son genie, & alors ils le laissent tout entier, parce qu'il vient d'un lieu fécond, ou le coupe fort long. Ils ont remarqué par expérience, que trois ans après il aportoit beaucoup de charges, d'ou sortoient une infinité de fruits.

Si dans ce mois il se trouve encore quelques branches inutiles, on les argotera, afin de leur faire pousser quelque chose de bon.

Il vient souvent aux Pêchers & aux Pavis, & quelquefois aux Poiriers, un bouquet de branches, ce qui arrive souvent aux Arbres qui sont sur leur retour. L'on agira en ce tems ici comme l'on a fait en Février dernier, c'est-à-dire, que l'on choisira le maître-brin pour le conserver, & que l'on abattra les autres. Cependant il y en a qui attendent le mois de Fevrier prochain pour faire cela, à cause qu'en Juillet la chaleur pénétre vivement dans les blessures des Arbres délicats, ce qui les incommode visiblement ; & d'ailleurs ce que les Arbres poussent après cette saison ne doit pas être conservé. Ils coupent donc les Arbres en ce tems ici le moins qu'ils peuvent, apuyez sans doute sur l'experience qui les oblige d'en agir de la sorte.

Vers la Madeleine, au décours de la Lune qui arrive dans le mois de Juillet, on palissera encore les Pêchers, les Pavis, &c. Et l'on coupera toutes les branches qui ne peuvent être pliées, & qui seront venuës contre l'ordre, avec cette diligence, cependant que l'on couvrira aussi-rôt avec l'emplâtre & du papier, les playes que l'on y aura faites.

Ceux qui aiment la durée de ces Arbres, les palissent en ce tems ici, mais ils attendent au mois de Février pour les couper ; ces sortes d'Arbres (selon leur sentiment) étant si délicats, qu'ils ne peuvent soufrir de blessure pendant l'Ete la grande chaleur pénétrant dans leurs playes, fait mourir cinq ou six yeux, que l'on aperçoit tout secs l'année suivante. C'est le moyen (disent-ils) de les faire durer quarante ans, comme l'expérience le montre : Ils aiment bien mieux (comme je l'ai dit) abattre avec le doigt, en se promenant, les branches qui viennent contre l'ordre, plûtôt que de les couper, & s'il s'en rencontre quelques-unes qui doivent être coupées, ils les conservent pour le mois de Février suivant. Neanmoins, si elles sont trop confuses, & que leur ombre empêche le Soleil d'échauffer le fruit, l'on sera obligé de les couper.

L'abondance de Poires étant l'ennemie ordinaire des Espaliers, & y faisant mourir souvent les Arbres, on coupera avec le ciseau le mi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

lieu de la queue des Poires, pour en décharger les Arbres. Cela ſe doit exécuter, lors que le fruit eſt d'un quart ou d'un tiers de la groſſeur qu'il doit avoir. Cette régle eſt ſeulement pour le Bon-chrétien. On obſervera encore de ne laiſſer qu'une ou deux Poires à une branche foible, une forte en pouvant porter davantage.

C'eſt auſſi dans ce mois que le fruit entre en ſuc, & commence à prendre du Soleil : Mais parce que ſouvent il y a des feüilles qui empêchent ſes rayons de toucher le fruit, l'on aura ſoin en Juillet d'en ôter quelques-unes de devant, & au mois d'Aouſt ſuivant l'on coupera le reſte avec le ciſeau, ménageant ainſi la clarté à cauſe de l'ardeur du Soleil.

FIN.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

DICTIONNAIRE

DES MOTS DONT SE SERVENT les Jardiniers, pour s'exprimer en parlant des Arbres Fruitiers.

Amendement, c'eſt la réjoüiſſance que l'on donne aux Arbres par le fumier ou par la terrée.

Arbres en plein vent, en plein air, ſont les Arbres que l'on laiſſe monter.

Argoter, chioter, c'eſt couper une branche à un ou deux yeux de ſa mere-branche.

Aoûté, on le dit des Poires & des branches qui ſont bien nourries, & remplies de Séve pendant le mois d'Aouſt.

Avaler, ravaler, c'eſt couper une branche près du tronc, pour rajeunir l'Arbre.

Baſardiere, un plan confus d'Arbres antez & à anter.

Bourſes, charges, boutons à fleur ou à fruit, c'eſt la même choſe.

Bourlet, l'ante fait le bourlet par un cercle avancé, lors qu'elle ſe joint difficilement avec le ſauvageau qui demeure plus petit. On remarque le bourlet aux antes faites ſur le Coignier, & non ſur le Coignaſſier, la Séve de celui-là étant trop revêche, pour recevoir agréablement la Séve de la greffe.

Bouton à feuille, œil, nœud, eſt le lieu où l'Arbre pouſſe du bois.

Bouture, c'eſt une branche ſans racine que l'on met en terre.

Bouchon, pluſieurs petites branche qui ſortent du même lieu.

Chandelier, faire le *chandelier*, c'eſt couper les petites branches des côtez d'un Arbre, & ne laiſſer que le tronc dégarni.

Charges, V. *Bourſes.*

Chevelu, ſont les plus petites racines d'un Arbre.

Chicot, V. *Argot.*

Contreſpalier, ou *haye d'apuy*, ſont les Arbres plantez vis-à-vis de l'Eſpalier.

Courber les branches en *dos de chat* leur faire un coude.

Couronné, uſé, c'eſt un Arbre auſſi haut que la muraille, & qui eſt vieux.

Coupe ou *coupure, couper en pied de Biche*, en *talus*, en *biais.*

Crochet, eſt la petite branche où ſont les charges.

Eſpacer, c'eſt planter par eſpace meſurées.

Elaguer, c'eſt ébrancher.

Ebour-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Ebourgeonner, c'eſt couper des branches inutiles qui viennent aux bourſes garnies de fruit.

Emmarater, c'eſt couvrir les groſſes branches d'emplâtre, d'argile ou de fiente de vache.

Effeüer, c'eſt ôter les feüilles avant le fruit.

Eſpalier un Arbre, c'eſt le mettre en Eſpalier par eſpace meſurée.

Evuider, c'eſt ôter le bois du milieu de l'Arbre en Buiſſon.

Eventer, c'eſt couper près de l'Arbre, ſans laiſſer des chicots.

Faux jets, *faux-bois*, ſont de petites branches inutiles, ou des jets de la pouſſe d'Aouſt, blaſſards & mal-nourris.

Franc ſe dit des fruits, lors qu'ils ſont cultivez & domeſtiques, ou d'un Arbre anté, ou enfin d'un ſauvageau ſemé de pepins, qui n'a point d'épines, & qui a les feüilles larges, car il s'eſt trouvé d'excellent fruit de Semence : on dit, antez franc ſur franc, des coins francs.

Ficher, c'eſt faire un trou en terre avec un piquet, & y mettre enſuite une bouture d'Arbre, comme de Groſſeiller, de Figuier, de Meurier.

Fourches, ſont deux ou trois branches, qui ſortent d'un même lieu.

Feconds, des jets féconds ſont les branches qui aportent toûjours du fruit.

Gourmander un Arbre, c'eſt le couper court.

Gourmands ou prodigues, ſont des jets gros & polis, qui tirent toute la Sève de l'Arbre, & qui n'aportent de long-tems du fruit ; ils diſſipent toute la ſubſtance de leur mere.

Jarſure, *gale*, *chancre*, eſt ſouvent cauſée par la chaleur du Soleil, ou par le vice de l'Arbre, qui eſt dans une mauvaiſe terre.

Indifferents, ſont des jets qui donnent quelquefois du fruit dans trois ou quatre ans

Jetton, *ſion*, c'eſt une petite branche ſouple.

Nuditez vuides, quand il n'y a pas de branches pour garnir l'Eſpalier.

Oeil pouſſant, c'eſt un écuſſon fait au mois de May.

Oeil dormant, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Aouſt ou de Septembre.

Pepiniere, c'eſt un plan de ſauvageons.

Paliſſer, c'eſt faire des Paliſſades avec des pieux, c'eſt auſſi dreſſer & attacher des Arbres au chaſſis de l'Eſpalier.

Pincer, c'eſt couper avec les deux ongles le bout d'une branche.

Pivoter, c'eſt pouſſer directement une racine en bas, comme le Poirier qui pivote preſque toujours.

Plan, eſt le lieu où l'on plante les Arbres, ou un Arbre même.

Planter à quinconce, c'eſt planter à angles droits.

Ravaver, c'eſt donner de la vigueur à un Arbre par l'amandement.

Receper, c'eſt couper un Arbre au pied pour le renouveller, c'eſt-ce que l'on fait aux Pêchers.

Retour, cet Arbre eſt ſur ſon retour, il eſt vieux, on doit le couper, pour le renouveller.

Sauvageau ou *ſauvageon*, c'eſt un Arbre venu de graine

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Sauvageau de racine, quand dans un bois on déchire un branche de Poirier qui a de la racine : on l'apelle encore sauvageon de souche.

Sève, se prend pour l'humeur qui monte entre le bois & la grosse écorce par la petite écorce qui est entre deux, elle répond au sang des animaux. C'est la resine dans le Pin, la manne dans la Meleſſe, la gomme dans l'Abricotier & le Cerisier, le lait dans le Figuier, l'eau dans la Vigne & dans le Poirier : on la prend encore pour la pousse des Arbres.

Tracer, c'est ranger.

Tigres, lutins, diablotins, sont des vers qui viennent au mois d'Aoust ronger les feüilles des Arbres ; ils ont la tête grosse & noire ; la vapeur de la chaux vive, ou la décoction d'absinte les fait mourir.

Vieilleſſe ou *jeuneſſe*, se disent dans l'Agriculture, on dit la vieilleſſe d'un Arbre.

Un Arbre d'une *belle venuë*, bien lissé, poli & sans mousse.

FIN.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

TABLE
DES MATIERES
Contenuës dans cét Ouvrage.

Le Chiffre Romain marque le Tome, & les ſuivans la Page.

A

ABRICOT. Bonnes & mauvaiſes qualitez de ce fruit, Tom. I. 397. *& ſuiv.* Liſte de tous les Abricots, 465. Prérogatives de ce fruit, II. 5. Soin qu'il faut prendre d'en ôter quand il y en a trop ſur l'Arbre, *ibid.*

Abricotier. Arbre propre à être planté, I. 10. à être mis en Eſpallier. 397, 413. Conſtitution requiſe à ceux qu'on veut planter, 467.

Abſinthe. Comment ſe multiplie cette herbe, II. 99. Maniére de la cultiver, 191.

Ache Royale Culture de cette fleur, II. 99. 410.

Admirable. Sorte de Pêche douée de toutes bonnes qualitez, & par conſéquent très-propre à mettre en Eſpalier, 401. Obſervations à faire ſur ce fruit. 402, 405.

Adoption introduite parmi les Arbres, ce que cela ſignifie, II. 64.

Ados. Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 35.

Adoſſement. Terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. 35.

Affaiſſement. Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 35.

Ail. Comment il ſe produit, & maniere de le cultiver, II. 99, 191.

Ailes d'Artichaux. Ce que c'eſt, I. 36.

Air. Ce qui fait la bonté de l'air d'un Païs, II 24. Ses effets. *ibid.* Sçavoir s'il aide à la végetation des Plantes auſſi-bien que leurs racines, 370. *& ſuiv.* Differens effets de l'air dans les Plantes. 362.

Alberge. Sorte de Pêche, I. 416.

Aligner. Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 36.

Allée. Deſcription d'une allée de Jardin, I. 36. Allées dragonalles, 58. Largeur convenable des allées. 168, 169.

Alleluya. Comment ſe multiplie cette herbe, II. 99. Maniere de la cultiver 191.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Amandemens, en termes de Jardinages, I. 184. Motifs, uſage & maniere de ces amandemens. *ibid & ſuiv.* Le fumier eſt le principal ſecours pour l'amandement des terres, 189. *& ſuiv.* Tems propre pour cet amandement, 195. Fumiers propres ou impropres pour les amandemens, 200.

Amander. Ce que ſignifie ce mot en fait de Jardinage, I. 37.

Amandes. Qualitez de ce fruit, I. 462. Saiſon de les mettre en terre pour germer, II. 162.

Amandier. Arbre propre à mettre en eſpalier, I. 462. Conſtitution requiſe à ceux qu'on veut planter, 469.

Amaranthe. Culture de cette fleur, II. 410.

Ambrette. Sorte de Poire reſſemblante à Leſchaſſerie, I. 260. Ses bonnes qualitez, *ibid.* Sur quoi fondez les avantages qu'elle prétend avoir ſur le Beurré & la Bergamote, 261. Poires auſquelles elle doit céder en bonté. 268, 269.

Ame vegetative Ce qui la fait agir dans les Plantes, II. 337.

Ameublir. Explication de ce mot en fait de Jardinage, I. 37.

Anemone. Culture de cette fleur, II, 411. *& ſuiv.* Qualitez d'une belle Anemone, 412. Noms divers d'Anemones, 418. *& ſuiv.* Saiſon de la planter, 141.

d'*Angleterre* (Poire) ſa figure, ſa groſſeur & ſes qualitez, I. 319.

Anis. Maniere dont il ſe multiplie, & deſcription de ſa graine, II. 99. Maniere de le cultiver, 191.

Aouſt, juſtement apellé le grand magaſin des bons fruits, I. 233. Il peut ſatisfaire la plus friande curioſité, 234.

Arbres fruitiers. Diſcernement néceſſaire dans le choix d'un bon Arbre fruitier, I. 11. Qualitez d'un bon Arbre, *ibid.* Maniere de préparer un Arbre pour être planté, 14. A quelle diſtance les uns des autres doivent ils être plantez 15, 16, 238. Pourquoi on les doit planter plus éloignez les uns des autres, dans une bonne terre que dans une mauvaiſe, 16. Quelle expoſition leur eſt la plus favorable dans nos Climats, *ibid.* Maniére & précaution pour les tailler, 17. La beauté & l'abondance de leurs fruits en dépend, 20. Différentes ſortes d'Arbres. 37, 38. Profondeur de terre néceſſaire à un Arbre, 114. Néceſſité d'arroſer certains Arbres, 141. Précautions néceſſaires pour les rendre vigoureux & agréables, 178. Pourquoi on ne doit point fumer les Arbres, 202. Arbres propres à être mis en Buiſſon, ou en tige, 217. En eſpalier, 218. Fonds & terroirs propres pour ces arbres, *ibid* Soins & prudence néceſſaires pour la culture des arbres, 220. Combien de fruits peut produire chaque arbre en ſa ſaiſon, 242. Arbres qui occupent plus ou moins de place dans un eſpalier, 371. Diſtribution des arbres en eſpalier, depuis 399. juſqu'à 455. Diſcernement des arbres qu'on veut planter dans un jardin, 467. *& ſuiv.* Conſtitution requiſe pour ces arbres, 469. A quelle proportion de hauteur un arbre doit être planté. 477, 477. Saiſon de planter les arbres, 478. Précautions à prendre en les plantant, *ibid.* Obſervations ſur ce ſujet, 478. *& ſuiv.* Différente

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

saison & differente maniere de tailler les arbres selon leur vigueur & foiblesse. 497, 498. En quoi consiste la beauté d'un arbre, 501. Quelle est la pente naturelle des arbres. 502, 503. Maniere de rendre un arbre fertile. 516, 517. En quel sens on peut dire que les Arbres qui croissent lentement & ne sont jamais grands, sont les plus foibles, 514. Marques qui font connoitre si un arbre est mort, ou non, 527. En quoi consiste la beauté d'un arbre, 514. Endroit où un arbre doit être le plus garni, 555. Précautions nécessaires pour tenir un arbre toûjours bien garni, *ibid.* Conséquence qu'il y a de proportionner la charge de la tête d'un arbre à la vigueur de son pié, 563. Arbres à attachet, 564. Par où on peut juger qu'un arbre déperit, 584. Maniére de planter les arbres vigoureux, 587. Maniere de mettre à fruit les arbres trop vigoureux, 591. Comment redresser un arbre tortu, 492. Maniere de tailler les vieux arbres, 642. Choses à remarquer par raport à leurs differens états. 642, 643 Maniere de conserver un vieux arbre, 644. Comment il s'y faut prendre pour les réformer quand ils ont des défauts, 645. Comment il faut aller au-devant des inconveniens qui leur peuvent arriver, 655. Tems de les planter, II. 152. Réflexions Physiques sur la vicissitude, à laquelle les arbres sont sujets chaque année, 306. *& suiv.* Arbres où le fruit se trouve ailleurs qu'où éroit la fleur, 360. Réfutation du sentiment de ceux qui maintiennent qu'il en est de même de la production des animaux, que de celle des arbres, 375. *& suiv.*

Arbre nain. Grosseur convenable à un arbre nain, I. 12, 44.

Argot Ce que veut dire ce mot en fait de jardinage, I. 38 On n'en doit laisser sur aucun arbre, ni de secs, ni de morts, II. 575.

Arrêter. Terme de jardinage, & sa signification, I. 38.

Arrêts en fait de jardin, à quoi utiles, I. 166.

Arrosemens. Nécessité des Arrosemens pour rendre les jardins fertiles, I. 140. Arrosemens que demandent particulierement les Orangers, II. 266. Egards nécessaires dans cette opération, *ibid.* Mois où les fréquens arrosemens sont nécessaires, *ibid.* Régles à pratiquer dans les arrosemens, 267. Raison pour laquelle on doit faire un grand arrosement aux Orangers, quand on les met dans la serre, 268. Comme aussi quand on les en tire, 270. Arrosemens nécessaires en d'autres tems. 266, 271, 272. Danger des trop grands arrosemens, 273.

Arroſoir. outil de jardinage, comment il doit être fait, I. 38.

Artichaux. Nécessité qu'il y a d'arroser cette plante, I. 141. Comment ils se multiplient, II. 100. Comment ils se cultivent. 122, 126 Tems d'en lier les pieds, 149.

Asperges. Maniere d'en faire venir en hyver, I. 39. Comment elles se multiplient, 100. Maniere d'en cultiver les couches, II. 115 *& suiv.* Tems & maniere de les semer ou planter, 126. De les réchauffer, 157.

Avant pêche, Pêche ainsi nommée à cause qu'elle entre en maturi-

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

te avant les autres, I. 411. Ses qualitez, *ibid.* Ce qui meurit le premier dans ce fruit, II 30. Marques de la maturité, *ibid.*

S'avachir. Signification de ce mot en fait du jardinage, I. 52.

Aubier. Ce que signifie ce mot, I. 29.

Averses d'eau, terme du Jardinage, & ce qu'il signifie, I. 39.

Azeroliers propres à planter, I. 463, 469.

Azerolle, (fruit) sa couleur, figure & bonté, I. 437.

B

Bacchus Raison pourquoi on le represente monté sur un âne, I. 491.

Bacqueter. Ce que signifie ce mot en termes de Jardinier, I. 39.

Basilic. Comment & en quel tems on le seme, II. 195. Comment-il se multiplie, 101.

Bassiner, terme de jardinier, & sa signification, I. 29.

Bassins, nom de fleur, & sa culture, II. 418.

Batte, outil de jardinier, à quoi propre, I. 40.

Baume. Comment se multiplie cette plante, II. 101. Comment-elle se cultive. 194, 195.

Bergamote d'Eté. Bonnes qualitez de ce fruit, I. 254, 262, 300. Ses differentes sortes, 251. En quoi elle est préferable au Beurré, 256, 262 Sur le Virgoulé, 263. L'Auteur l'apelle la Reine des Poires, 261. Mauvaises qualitez de l'arbre qui produit ce fruit, *ibid.*

Bequiller. Ce que signifie ce mot, I. 40.

Bêche Figure & usage de cet outil, I. 40.

Besi de Caissay, autrement *Rousselet d'Anjou*, Poire d'hyver, sa figure, sa couleur & ses qualitez, I. 324.

Besidery, Poire, I. 311.

Bete raves. Comment-elles se multiplient, II. 10. Maniere de les cultiver, 195.

Beurré. Differentes espéces de Poires de Beurré, I. 253. Excellence avantage de fruit sur tous les autres, *ibid.* La fertilité de l'arbre qui porte ce fruit, *ibid.* Maniere de tailler cet arbre, 590.

Bigarreau Qualitez & figure de ce fruit, I. 461.

Biner, terme de jardinage, & sa signification, I. 40.

Blanc. Signification de ce terme, II. 408.

Blanche d'Andilly. Sorte de Pêche & ses qualitez, I. 425.

Blanquet (Poire) il y en a de deux sortes, le gros & le petit, I. 292. Figure & qualitez du gros Blanquet. *là même.*

Blanquet musqué, Poire d'Eté, sa figure, ses qualitez, I. 317.

Bled de Turquie. Figure de sa graine, II. 101.

Bon chrétien d'Espagne (Poire) sa figure & ses bonnes & mauvaises qualitez, I. 316, 317.

Bon-chretien d'hyver. Préference de ce fruit sur tous les autres, I. 245. Son ancien nom, *ibid.* Son nom present dénote son excellence, 246. Comme aussi sa figure, sa couleur, sa pesanteur, *ibid.* Et la durée de sa bonté, 247. Ses défauts, 248. Fausse pensée de croire qu'il y a differentes especes de ce fruit, 249. Ce qui cause cette opinion, 250. Précautions nécessaires dans la culture de cet arbre, 251. L'ar-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

bre eſt propre à mettre en buiſſon, 245. Soin néceſſaire pour en ôter les chenilles, quand le fruit commence à ſe nouer, II. 7.

Bonne Dame. Comment ſe multiplie, II. 101. Maniere de cultiver cette légume, 196.

Bonture. Différentes ſignifications de ce mot, I. 42. II. 408.

Borneyer. Signification de ce mot, I. 41.

Bote. Autre terme de jardinage, I. 42.

Du Boucher, Poire d'Eté, I. 323.

Bouillon de Conſtantinople. En quoi cette fleur doit être eſtimée, II. 419.

Boulingrin. Ce que c'eſt, I. 42.

Bourdin (Pêche) ſon mérite l'attend digne d'être miſe en eſpalier, I. 410.

Bourdon (Poire) ſa figure & ſa qualité, I. 308.

Bourlet. Ce que c'eſt en fait d'arbres. I. 42.

Bourrache. Comment ſe multiplie, II 101. Comment ſe cultive, 196.

Boutons, apellez quelquefois Boutrais ou Bourſes à fruit, I. 42.

Boutons (à fruit) quelles branches les produiſent ordinairement, I. 516. Preuves comme ils groſſiſſent pendant l'hyver, 582. Les Jardiniers en peuvent faire venir à fruit, 582. Définition d'un bon bouton, 599. Réflexion ſur leur production, 245. Sur leur compoſition interieure, 348. Boutons ſuperflus qu'on doit ôter à un œillet, II. 46.

Branches. Qu'eſt-ce qu'on apelle Branches de faux bois, I. 8. Différence des branches de faux bois & de celles qui viennent dans l'ordre naturel, *ibid* Maniere de les tailler, 19, 492. Précaution néceſſaire pour faire venir de nouvelles branches en la place de celles qui periſſent, 20. Soins néceſſaires pour bien tailler les branches, *ibid. & ſuiv.* Diſcernement qu'il faut faire de celles que l'on doit conſerver d'avec celles que l'on doit ôter, *ibid.* Différentes ſortes de branches, I. 42, 43, 490, 509. S'il faut laiſſer des branches à toutes ſortes d'arbres qu'on plante, 478. Ce qu'on entend par branches qui ne valent rien, branches trop longues, &c. 490, 491. Connoiſſance qu'on doit avoir de ces arbres pour les tailler à propos, 492, 493, 506. Combien il y a de choſes à remarquer ſur ces branches, 507. *& ſuiv* Marques qui diſtinguent les bonnes d'avec les mauvaiſes, 509. *& ſuiv.* Qualité des bonnes branches, 510. Ce que c'eſt que bonne foibles branches, 511. Ce que c'eſt que bonnes ſortes, 512. Néceſſité d'ôter les branches inutiles, 513. Explication plus ample des mots de fort & de foible en matiere de branche, *ibid* Avis touchant les branches foibles, 555. Touchant les ſortes, 554, 55. Maniere de tailler les branches à bois & celles à fruit. 555 *& ſuiv.* Maniere de tailler les greffes, *ibid.* Précaution à prendre dans la taille des nouvelles branches. & des vieilles, 556. Fauſſes branches que l'on doit conſerver. 560, 56. Que faire quand d'un bon arbre il ne ſort que des branches de faux bois, 56. Que faire quand il s'en preſente de plus belles par en haut que par en bas, & au contraire, *ibid.* A quoi il faut avoir égard quand on taille une branche. 577, 578.

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

Branches des arbres vigoureux & des arbres foibles où l'on doit chercher du fruit, 579. Discernement dans les branches qu'on doit laisser ou conserver quand les taille, *ibid.* Moyen de fortifier une branche foible qui est dans l'étenduë d'une grosse, 580. Preuve comme elles grossissent pendant l'hyver, 582. Maniere de juger de leur grosseur ou de leur foiblesse, 583. Marques de la foiblesse d'une branche, *ibid.* Bonté des branches orizontales, 584. Que faire quand une grosse branche à fruit en a fait trois, 589. Ce qu'on apelle belles branches, ou branches chifonnes, 604. Ce que c'est que racourcir honnêtement une grosse branche, 644. Réflexion sur le peu de durée de celles à fruit, II. 347. Sur l'ordre de la sortie des nouvelles, 355.

Brin. Significations différentes de ce terme, I 43.

Brise-vent. Ce que veut dire ce terme, I. 44.

Brocher, Brocoli, Brouir, Brouter. Terme de jardinage, I. 44.

Brouille, terme de Fleuriste, I. 44.

Brugnon Pêche. Combien il y en a de sortes, I. 386. Comment les distinguer des véritables Pêches, *ibid.*

Bras. A quels fruits convient ce terme, I. 43.

Bugi (Poire) ses bonnes & mauvaises qualitez, I. 308, 309.

Bugloſe. Comment se multiplie, II. 101. Comment se cultive, 196.

Buisson (Arbre en Buisson.) Quelle en doit être la figure, I. 17, 44. Arbres propres à mettre en buisson. 245, 252, 264, 267. *& suiv.* 275, 284, 289, 291, 295. *& suiv.* 299, 300, 305. jusqu'à 328. Buissons propres pour les grands & les petits jardins, 225. Conditions requises pour la beauté d'un buisson, 504. Précaution qu'il faut prendre pour ne pas laisser sur cet arbre plus de boutons qu'il ne pourra porter de fruit, 578. Toute grosse branche qui croise dans un buisson n'est pas à rejetter, 580. Maniere de réparer un buisson en désordre, 590. Quatre perfections nécessaires à un buisson, 645. Ses quatre défauts, *ibid.* Maniere de les corriger, 646. *& suiv.* Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit, 347.

Buter. Terme de jardinage, I. 45.

C

Caisses Quelle doit être leur figure, II. 235 Bois propre pour en faire, *ibid* Importance principale des caisses. *ibid & suiv.* Caisse que l'on doit ferrer, 256. Maniere de conserver les caisses quand on les vuide, 260.

Calebasse. Ce que signifie ce terme, I. 45

Calville (Pomme) il y a le Calville d'Eté & le Calville d'Automne, I. 358. Comparaison & qualitez de ces Pommes, *là même.*

Capres Il y en a de deux sortes, II. 196, 197. Maniere de les cultiver, *ibid.*

Caprons. Sorte de Fraise, II. 197. Sa description, *ibid.*

Cardons d'Espagne. Comment se multiplie cette sorte de legume, II. 101. Comment on les cultive, 98 Tems de les lier, 149.

Cardes d'Artichaux. Maniere de les faire blanchir, II. 197.

Cardes-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Cardes-poirées Maniere de les cultiver, II 197, 198.
Carmelite (Poire) I. 312.
Carrez Figure de carrez de jardin, I. 141, 146.
Carrotes. Comment ſe multiplient, II. 102. Et ſe cultivent, 198.
Caſſolette (Poire) ſa figure & ſon merite, I 253.
Caſſolette, fleur autrement apellée *Marguerite d'Eſpagne.* II. 412.
Cayeux. Ce que c'eſt, I. 45. Leur culture, II. 516.
Celery. Comment ſe multiplie, II. 102. Et ſe cultive, 199. Saiſon de le ſemer. 125, 126. Saiſon de le planter, 140. De le lier, 150. De le préparer, 131. Tems de le déplanter, 16.
Cendres Leur utilité dans le jardinage, 20.
Cerfeuil Comment ſe multiplie, II. 102. Et ſe cultive, 200.
Ceriſes Les plus eſtimées, I. 460, 461. Noms & deſcription de toutes les ſortes de Ceriſes, 466. Saiſon de ce fruit, II. 25, 26, 27.
Ceriſie s de pied. Ce que cela veut dire, I. 45. Propres à planter en arbre de rige, 469.
Chair Significations différentes de ce mot en fait de fruit, I. 46. Prendre chair ſe dit d'un arbre qui commence à groſſir, 185.
Champ. Ce que veut dire, ſemer à champ ou à volée, I. 46.
Champignons. Maniere d'en préparer les couches, II. 114. *& ſuiv.*
Chancre, en fait d'arbres, I. 47.
Chancy Ce que c'eſt que fumier chancy, I. 47.
Charue, outil de jardinage, I. 47.
Chaſſelas, raiſin propre à mettre en eſpalier, I. 397, 424
Chaſſis, ouvrage de Menuiſerie, I. 47
Châtaignier, en Anjour *Martrangé*, ſorte de Pommes, I 341.
Châtaignier (arbre) maniere de le greffer, I. 25.
Chat brûlé, autrement *Fuzelle* Poire d'hyver, I. 319. Sa figure, *ibid.* Ses qualitez, 320.
Châtrer Signification de ce mot en matiere de jardinage, I 48. II. 408. Maniere de chatter un œillet, II. 464.
Cherui Comment ſe multiplie, II. 102. Et ſe cultive, 201.
Chifonnes (branches) néceſſité de les rejetter, I. 589.
Chicorée de deux ſortes Maniere dont elles ſe multiplient, II. 102. Tems & méthode de les ſemer, 139, 143. Tems de les lier, 147. Leur uſage & leur culture, *ibid.* On peut réchauffer la Chicorée ſauvage, 19.
Choux Comment-ils ſe multiplient, II. 102. Couleur, qualité & culture de chaque Chou, 103. Saiſon de les ſemer. 123, 126. De planter ceux d'hyver, 151.
Citrouilles. Comment ſe multiplient, II. 102. Maniere de les cultiver, 204.
Cotty en fait de fruit, ce que cela veut dire, I. 51.
Couche. Ce que ſignifie percer une couche, I. 82. Pluſieurs ſortes de couches, & maniere de les faire, II. 111. *& ſuiv.* En quoi conſiſte le it différence, 111. Précautions néceſſaires avant que de planter ſur couches, *112 & ſuiv.* Manieres de les prépater pour les Champignons, & autres fruits & légumes, 114. *& ſuiv.*
Coucou. Définition de cette ſorte de fraiſier, I. 51.
Coucher Ce que veut dire ce terme, en parlant de fruit, I. 52.

Couper Différentes significations de ce terme de jardinage, I. 52, 53. Ce que veut dire couper sec, 524.
Couronne Ce que c'eſt que greffer en couronne, II 77.
Couronne Imperiale ou *Lys Royal* Deſcription de cette fleur, II. 424.
Courpendu (Pomme) ſa figure & ſon mérite, I. 359.
Courſon ou *crochet*. Significations différentes de ces termes, I. 53, 54.
Courtilliere, eſpece d'inſecte, I. 54.
Couſinote, Pomme d'hyver, I. 360.
Craſane (Poire) ſa figure, I. 277. Ses qualitez, *ibid.*
Crayon eſpece de terre, I. 54.
Crêpe blonde (ſorte de Laituë) ſaiſon de ſa culture, II. 163.
Creſſon alénois. Comment ſe multiplie & ſe cultive, II. 103, 206.
Crochet. Figure de celui dont on ſe ſert pour les Espaliers, I. 631.
Croiſer. Des branches d'Eſpalier, I. 54.
Croſſette. Significations différentes de ce mot, I. 55.
Crotin de Mouton, propre à rendre la terre fertile, I. 200. Particuliérement les caiſſes d'Orangers, II. 245, 248.
Cruche ou Arroſoir eſt la même choſe en fait de jardinage, I. 55.
Cube Ce que marque ce terme, I. 55.
Cueilloir, Panier à fruit, I. 5..
Cuiſſe Madame (Poire) ſa figure & ſes qualitez, I. 292.
Culture convenable à chaque plante en particulier, II. 187. *& ſuiv.*
Curures. Ce que ſignifie ce mot, I. 55, 200.
Cyclamen, fleur de quatre eſpéces, II. 424.
Ciouta (Raiſin) ſa qualité, I. 438.
Citron d'hyver, Poire ſemblable au Citron, I. 320. Ses bonnes & mauvaiſes qualitez, *là même*.
Citronniers. La maniere de les élever eſt la même que celle des Orangers, II. 241. Maniere de les greffer, 250. Par où on les diſtingue des Orangers, *ibid.*
Citrouille. Comment ſe multiplient, II. 103. Se cultivent, 204. Tems de les ſemer, 114.
Cives d'Angleterre Comment ſe multiplient & ſe cultivent, II. 205.
Claye. Sa figure & ſon uſage, I. 48.
Cloche. Ouvrage de verre propre aux Jardiniers, I. 48.
Cloché, adjectif, ce qu'il ſignifie en termes de Jardinier, *là même*.
Clochettes, fleur de pluſieurs eſpeces, II. 422.
Se Coſiner, terme de Fleuriſte, I. 49. II. 408.
Coignaſſiers. Ils ſont propres pour la greffe, I. 49. & à mettre en Buiſſon, 462. Diſtetence de coignaſſier à coigner, *ibid.*
Col de Chameau. Fleur de trois ſortes, II 423.
Colet d'arbre. Ce que c'eſt, I. 49. Colet de botte, *ibid.*
Colmar (Poire) ſa figure & ſes qualitez, I. 279.
Coloris. Maniere de procurer aux fruits leurs colons, II. 8, 9. *Voyez* Fruits. Maniere de le rendre plus vif. 9, 10.
Concombres Comment ſe multiplient, II. 103.
Conſoude Royale, autrement. *Trachelio d'Amerique* ou *Fleur du Cardinal*, II. 42.
Corcé De quoi ſe dit en termes de jardinage, I. 50.
Cordeau Figure & uſage d'un cordeau de Jardinier, I. 50.
Corinthe. Qualitez de ce raiſin, I. 424.
Corne de Cerf. Comment ſe multi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plie cette plante, II. 103. Comment elle se cultive. 205, 206.
Cornette, fleur, II. 423.
Costiere, espece de terre, I. 51.

D

Dard, terme de Fleuriste, II. 404.
Dardiller, terme de Fleuriste, II. 408.
Dauphine, *Lansac* ou *Lichefrion d'Automne* (Poire) sa figure & ses qualitez bonnes & mauvaises, I. 282, 28..
Déchausser un arbre, ce que c'est, I. 56.
Decombrer, terme de jardinage, I. 56.
Demeurer. Ce que signifie ce terme en fait de plantes, I. 56.
Dentele, terme qui se dit des feüilles d'arbres, I. 56.
Deplantoir. Outil de Jardinier, de deux sortes, I. 57.
Diflame. Qualité particuliere de cette fleur, II. 423.
Dos de bahut. Ce que c'est, I. 58
Double fleur (Poire) sa figure & ses qualitez, I. 310. Elle est excellente en compote, *ibid.*
Douille, trou rond qu'on fait à un outil de fer, I. 58.
Doyenné (Poire) sa beauté, I. 302. Précaution nécessaire pour la cueillir en certain tems, *la même.*
Drageons, en fait d'arbres, ce que c'est, I. 58.
Drue permen d'Angleterre. Pomme dont on fait cas en Angleterre, I. 360.

E

EAU Commodité de l'eau nécessaire à un jardin, I. 11, 140. Ce qu'est l'eau aux racines, II. 246. La disette d'eau est toûjours accompagnée de sterilité, 317
Ebourgeonner. Signification de ce terme de jardinage, I. 22. Utilité de cette opération, *ibid.* Sur quels arbres elle se fait, *ibid.* Saison propre pour cela, *ibid.* & II. 138. Branches qu'on doit retrancher en ébourgeonnant, 610, 611.
Ecarlatte Description de cette fleur, à laquelle on donne plusieurs autres noms, II. 425, 426.
Echalas Figure & usage d'un échalas, I. 60, II. 89.
Echalottes, comment se multiplient, II. 105. Leur qualité & leur culture, 206. Saison de les cueillir, 148.
Echaper se dit de certains arbres, I. 60.
Eclaircir du plan, ce que c'est, I. 58.
Ecusson Maniere de greffer en écusson, II. 71, 72. Ses effets, 125.
Effondrer la terre, I. 58, 59.
S'effriter se dit d'une terre sterile, I. 92, 9 .
Egayer un arbre, ce que c'est, I. 60.
Egravillonner, terme de jardinage, I. 70.
Elaguer un arbre, ce que c'est, I. 60, 562.
Elancée, branche élancée, I. 60.
Empailler Terme de Jardinier, I. 59.
Entoiser, de quoi se dit I. 59.
Epargne (Poire) autrement Saint Samson, sa figure & ses qualitez, I. 308.
Epinars, comment se multiplient, II. 102. Et se cultivent, 206, 207.
Epine d'hyver Sorte de Poire, sa figure & sa qualité, I. 261 Précautions qu'il faut prendre pour rendre bon ce fruit, 269, 270. Poires auxquelles elle doit être préferée, *ibid.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Epluchement des fruits sur les arbres, ce que c'eſt, II. 3. *& ſuiv.* Egards requis dans cette opération, 4.

Eplucher. Differentes ſignifications de ce mot, I. 61.

Eperons Signification de ce mot en fait d'arbres, I. 574.

Equerre, outil néceſſaire aux Jardiniers, I. 62.

Eſpaliers. Maniere de les planter, I. 15 En quoi conſiſte la perfection d'un eſpalier. 17, 18. Saiſon propre pour les paliſſer, 22 Origine de ce mot, 61. Largeur néceſſaire aux labours des eſpaliers, 170, 171. Arbres propres ou impropres à être mis en eſpaliers. 370, 397, 399. Idée de leur beauté, 505. Maniere de gouverner les branches d'un arbre en eſpalier, 580. Tems de tailler un eſpalier, 582. En quoi conſiſtent les défauts ou la perfection d'un eſpalier, 646. Défauts de la taille d'un vieux eſpalier, 651. Précautions pour les réparer, 652. *& ſuiv.* Saiſons ou ils demandent les ſoins d'un Jardinier, II. 123, 134, 141.

Contre Eſpaliers. Ce que c'eſt, I. 50.

Eſté Fertilité de cette ſaiſon, I. 232.

Eſtragon. Comment il ſe multiplie, II. 103. Et ſe cultive, 107.

Etage. Differentes ſignifications de ce terme, I. 62

Etamine, terme de Fleuriſte, II. 408.

Etendart, terme de Fleuriſte, II. 408.

Eternelle. Deſcription de cette fleur, II. 425.

Etoile Poire de ce nom, qu'on mange en hyver, I. 360.

Etronçonner, terme de jardinage, I. 62.

Evaſer un arbre, I. 62.

Expoſition Terme de Jardinier, I. 62. Combien il y en a de ſortes. 363, 364, 399. Choix & nombre des arbres qu'on doit planter ſelon ces expoſitions, *ibid. & ſuiv.*

F

Fane, faner. Termes de jardinage, I. 63.

Farine Difference entre de la farine & de la terre, I. 106.

Farineux. Fruits à qui ce terme convient, I. 63.

Fauſſe fleurs, I. 63.

Faux bois, en matiere d'arbre, ce que c'eſt, I. 64. *Femme.*

Fenouil. Comment il ſe multiplie, II. 104. & ſe cultive, 207.

Fenouillet ou *Pomme d'Anis*, Pomme d'Automne, ſa figure, ſes qualitez, I. 158

Feſtins Les bons fruits en relevent beaucoup l'éclat, I. 210.

Le *Feu* auſſi-bien que le froid, eſt nuiſible à la bonté des ſertes, II. 274, 275.

Feverolles de Veniſe, ſorte de petites Féves, II. 104.

Féves. Deſcription des unes & des autres, II. 104. Maniere de les cultiver, 207.

Feuille de Sauge, outil de Jardinier, ſa figure & ſon uſage, I. 64.

Feuilles de vigne, à quoi propres, I. 525. A quoi celles d'arbres, II. 155.

Etamette, terme de Fleuriſte, II. 409.

Figuerie, terme nouveau, & ce qu'il ſignifie, I 64.

Figue, fruit délicieux en eſpalier, I. 381, 619. Sa quantité nuit rarement à la ſanté, *ibid* Avantage qu'elles ont ſur les autres fruits,

Source gallica bnf fr / Bibliotheque nationale de France

382. Description de toutes les sortes de Figues, 463. Maniere de les cultiver pour en avoir beaucoup, 620. Elles sont meilleures en caisse qu'en plein vent, 621. Particularité singuliere à la naissance des figues, 625. Divers noms de figues, 630. Tems de leur maturité, 638. Marques de cette maturité, II. 20, 21. Tems de la naissance & de la maturité de celles qu'on apelle de la premiere Séve, 363. Quelles sont les meilleures des fignes-fleurs ou des autres, *ibid.* Conditions d'une bonne figue, 383. Les noires sont les meilleures, *ibid.* Diverses sortes de fignes, & leurs qualitez, 383, 384.

Figuier. Soins que demande cet arbre, I. 226. Place qu'il doit occuper dans un jardin, 400. Effets des figuiers en caisse & de ceux en plein vent, I. 621. Tems de les mettre dans la serre, 612. De les en retirer, 623. Ce qu'il faut observer en les plaçant, *ibid.* & 624. Nécessité de les couvrir de quelque chose, quand on prévoit la gelée des matinées, 624. Mouillure nécessaire aux figuiers, *ibid.* Fréquens arrosemens que demandent les sortes d'arbres selon les diverses saisons, 625. Maniere de s'y prendre pour avoir facilement beaucoup de figuiers, *ibid.* Maniere d'encaisser les jeunes figuiers, 626. Quand il en faut changer les caisses, 627. Embarras qui accompagne ces caisses, 628, 629. Les pluyes ne sont pas capables de les arroser, *ibid.* Avantages des figuiers en place, *ibid.* Maniere de les tailler & pincer, 630, 635. En quoi consiste la beauté des figuiers en buisson ou en espalier, *ibid.* Situation nécessaire pour le rendre fertile, 631. Ce qu'il y a de plus important à faire pour sa culture, 632. *& suiv.* Maniere d'en disposer les branches, *ibid.* Tous vents leur sont contraires, 633. Opérations à faire aux figuiers après l'hyver, *ibid. & suiv.* Pourquoi il faut les empêcher de monter, 634, 635. Effets merveilleux qu'on retire en pinçant à propos cet arbre, 636. Difference de ses branches à fruit de celles des autres arbres, 636, 637. Comment connoître ses branches de faux bois, *ibid.* Remarque à faire sur la taille de ses grosses branches, *ibid.* Soins particuliers qu'on doit avoir pour qu'ils fassent de beaux jets après la S. Jean, 639. Précautions nécessaires pour les figuiers en place, 641. Taille de toutes sortes de figuiers en general, *ibid.*

Figures diverses de Jardins, I. 1, 103, 145, 159.

Flambeau. Comparaison physique d'un flambeau & d'un arbre, II. 314, 315.

Fleur de la Passion, pourquoi ainsi apellée, II. 499.

Fleurs à semer en Mars, II. 127. Fleurs à mettre en terre au mois d'Aoust, 148. Fleurs que l'on a en Mars, & aux autres mois de l'année, 166. *& suiv.* Terroir propre aux fleurs, 389. Nécessité de connoître chaque espece de fleurs, *ibid.* Tems propre pour travailler à leur culture, 390. Regle pour cela, *ibid.* Maniere d'en recueillir les graines & de les semer, 392. Tems de les transplanter, & de les arroser, 393. D'en ôter les méchantes herbes & les animaux, 394. Solage & aspect propre aux

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fleurs, 401. Noms de quelques fleurs odoriferantes, 407.

Fondre. Ce que c'eſt en terme de Jardinier, I. 61.

Fonds. Maniere de corriger le méchant fonds d'un jardin, I. 151. *& ſuiv* On doit planter les arbres plus ou moins eloignez les uns des autres ſelon la bonté d'un fonds, 368. *& ſuiv* Qualitez des fonds ſecs & des humides, 218. Fonds propres pour les légumes, II. 181. *& ſuiv* Choix qu'en doit faire un Jardinier quand il les faut enſemencer, 184. *& ſuiv* C'eſt le fonds bon ou mauvais, qui eſt la principale ſource des differentes productions de la terre, 381.

Fouilles Maniere de faire les feuilles des terres, II. 121.

Fouler. A quoi le terme s'adapte, I. 65.

Fourche. outil de Jardinier, ſa figure & ſon uſage, I. 63.

Fourcher, ibid.

Fraiſe. Saiſon de ce fruit, II. 26, 27.

Fraiſiers Comment ſe multiplient, II. 104. Et ſe cultivent, 207. Maniere d'en accommoder les couches, 115. Saiſon de leur fleur & de leur fruits, 118. Comment on les échauffe, 120. Soins qu'on doit avoir des Fraiſiers dans le mois d'Avril, 134. Saiſon de les pincer, *ibid.*

Framboiſiers Comment ſe multiplient, II. 104. Et ſe cultivent, 209.

Francatu. Principal merite de ces Pommes, I. 361.

Franc ſur franc. Signification de ces termes, I. 66.

Franc real Poire reſſemblante au Finot d'hyver, I. 311.

Froid. Ennemi des jardins, I. 156, 294, 496.

Fruit. Mettre à fruit, I. 66.

Fruiterie. Importance de bien placer les fruits dans la fruiterie, II. 37. Situation & diſpoſition néceſſaire à une fruiterie, 41. En quoi conſiſtent les principales conditions d'une bonne fruiterie, 43. *& ſuiv.* Précautions neceſſaires pour que le froid n'y entre pas, 44. Pour empêcher que les fruits ne contractent un mauvais gout, 45.

Fruitier Situation propre à un jardin fruitier pour le rendre fertile, I. 132, 133. Maniere de le cultiver, 176. *& ſuiv* Voyez *Jardin.*

Fruits. Combien peu il y en a d'excellens parmi leur grand nombre, I. 211. L'Auteur les réduit en trois claſſes, 212. Les climats contribuent à la bonté des fruits, 213. Sa multiplicité des fruits n'eſt pas ce qu'il faut affecter, mais leur bonté, 223. Fruit dont on ne doit aprocher que des yeux, 214. Précautions pour cueillir les fruits dans leur maturité, 229. *& ſuiv* Fruits de toutes les Saiſons, 232. *& ſuiv* Durée ordinaire des fruits de chaque arbre, 240. *& ſuiv* Fruits rouges, quand entrent en maturité, 460. Soins néceſſaires pour ôter les fruits d'un arbre quand il en a trop. II. 1. Saiſon pour cela, 4, 5. Raiſon qui fait qu'un arbre pour avoir peu de fruits, ne les a pas plus beaux, .. Précautions néceſſaires pour en conſerver & augmenter le coloris, 8. *& ſuiv.* Choſes à obſervet avant de cueillir les fruits, 6. *& ſuiv.* Maniere de les conſervet quand ils ſont cueillis, 34. *& ſuiv.* Fruits faciles à ſe gâter, *ibid* Fruits propres à être tranſportez, 37. *& ſuiv.* Précautions neceſſaires dans ce tranſport, *ibid.* Fruits propres

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

à mettre à la ſerre, 42, 155, 161. Fruits qu'on peut retirer d'un jardin à chaque mois de l'annee, 164. *& ſuiv.*

Fumer. Tems propres pour fumer les terres, I. 194.

Fumier. Quels fumiers ſont propres pour les jardins potagers, I. 10. Raiſon pour laquelle le fumier de Mouton y doit être épargné, *ibid.* Pourquoi celui des Pigeons & des Poules n'y eſt pas propre, *ibid.* A quoi eſt propre le fumier des feüilles pourries, *ibid.* Differentes ſortes de fumiers & leurs differens uſages, 67. Differentes eſpeces de fumiers leurs differens uſages, 185, 189. Deux propriétez de fumiers, 188, 193. Bonnes qualitez des fumiers de Cheval & de Mulet pour un jardin, *ibid.* Comparaiſon de l'effet du ſel & de celui du fumier, 188. Cinq choſes à examiner ſur le fait du fumier, 189. *& ſuiv.* Ce qui compoſe le fumier, 190, 192. Different merite des vieux fumiers & des nouveaux, 194. Maniere de bien employer les fumiers, 195. *& ſuiv.* 199. Endroits où on les doit mettre, *ibid.* Quantité qu'on y doit mettre, 196. Il ne faut point de fumier aux terres, où il n'y a que des arbres, *ibid.* Mauvaiſe qualité du fumier de Cochon. 199. L'excez du fumier eſt nuiſible aux terres, *ibid.* Principale raiſon pour laquelle on en doit mettre au pied des arbres nouvellement plantez, 480. Fumiers propres à faire des couches, II. 112. Ce qu'on entend par fumier neuf & fumier vieux, 113 Saiſon pour faire uſage des fumiers ſecs, 156.

Furieux. Signification de ce terme en fait d'arbres, I. 600.

G

Gagner un œillet, ce que cela veut dire, I. 67.

Gans. Fleur ainſi apellée à cauſe de ſa figure, II. 416.

Gazon, I. 67.

Geneſt. Fleur pouſſant pluſieurs branches, II. 426.

Georgiques. En quoi la maniere de greffer enſeignée dans ce livre eſt defectueuſe, II. 74, 75.

Germe, germer, I. 68.

Gigantine, Fleur autrement apellée Farneſienne, II. 427.

Giroflée. Fleur qui vient de graine, II. 427.

Givre, gelée blanche, I. 68.

Glace. Pomme de glace, pourquoi ainſi nommées, I. 360.

Glaiſe, ſorte de terre, I. 68.

Glan. Comment ſe forme ce fruit, II. 360.

Glane d'Oignon. I. 68.

Godet, terme de Fleuriſte, II. 409.

Gomme, maladie des arbres, I. 68. Comment ſe comporter à l'egard des arbres qui ſont ſujets, 601.

Le *goût* eſt le ſeul & le veritable juge de la bonté des fruits, II. 19, 22.

Grainer & *Grainetier.* Difference de ces deux termes, I. 69.

Grappes (de raiſin) hauteur requiſe pour celles qu'on doit manger crues, I. 663, 664. *Voyez* Raiſin.

Greffe differente des fruits à pepin & de ceux à noyau, I. 16. Manieres differentes de greffer ſelon la difference des arbres, 21, 24. Quelles greffes ont été pratiquées les premieres, II. 62 Sortes de greffes qui ſont en uſage, 66. *& ſuiv.* Maniere de les bien faire, 69.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Effets des greffes, 324. *& suiv.*

Greffer, I. 70. Tems requis à un arbre greffé pour raporter du fruit, 468. *& suiv.* Maniere de greffer en fente les vieux arbres, 567. Differentes opinions touchant l'origine de cette opération, II. 61. Tems propre pour greffer, 66, 67, 123. Arbres propres pour cela, 79, 80. Combien cette opération eſt admirable, 327.

Greffoir. Deſcription de cet inſtrument de jardinage, I. 70. II. 69. Quels ſont les plus commodes, *ibid.*

Grenadier, I. 70.

Griote Sorte de Ceriſe, & ſa ſaiſon, I. 461. II. 25. *& suiv.*

Gromeleux ſe dit de certains fruits, I. 71.

Gros fremont, Poire à cuire, I. 316.

Groſſeliers, comment ſe multiplient, II. 104, 105. Et ſe cultivent, 209, 210.

Graines. Differences qui ſe remarquent dans les graines, I. 69. En quel ſens on peut dire que les plantes grament de pauvreté, *ibid.* Saiſon de les ſemer, II. 122, 127, 402. Maniere de les tenir couvertes, 124. Tems de les recueillir, 46.

Guignes. Qualitez de ce fruit, I. 460.

Guolde Peppins. Pomme en grande eſtime en Angleterre, I. 360.

H

Haif, hâtiveré, termes de jardinage, I. 71.

Haute bonte, en Poitou *Blandilalis*, Pommes qui durent long tems, I. 361.

Hauteur Difformité que cauſe à un arbre l'inégalité de hauteur de ſes branches, I. 556.

Hommes. En quoi on peut comparer les hommes avec les arbres, I. 571, 572.

Horticulage. Signification de ce mot, I. 7.

Humiditez. Maniere de remedier aux humiditez qui incommodent un jardin, I. 156, 157.

Hyſope Comment elle ſe multiplie, II. 105.

I

Jacinthes. Deſcription de cette fleur, II. 417. *& suiv.*

Jalon, jalonner, terme de jardinage, I. 71.

Jaraun Agrémens d'un jardin, I. 2. *& suiv.* En quoi conſiſtent ces agrémens, 4. Quelle en doit être la diſpoſition, 6. La ſituation, 131, 15. Definition d'un jardin, 7. Avantages des jardins ſituez à mi-côte, 143. Des expoſitions néceſſaires aux jardins, & combien il y en a de ſortes, 134. *& suiv.* Quelle eſt la meilleure de toutes, 136. Inconvenients à craindre dans les expoſitions, 138. *& suiv.* Eau néceſſaire dans les jardins, 140, 141. Figure convenable pour la beauté d'un jardin, 144, 145. Il eſt neceſſaire qu'il ſoit bien fermé, 146, 147, 163. Il eſt expedient qu'un jardin ſoit proche de la maiſon, 148. *& suiv.* Maniere de s'y prendre pour faire un jardin, 158. Vues qu'on doit ſe propoſer en faiſant un jardin, 16. Quels ſont les meilleurs endroits d'un jardin, 167. Quelle étendue doit avoir un jardin pour en meriter le nom, 169. Maniere de diſpoſer un petit jardin, 169, 170. A quoi le terrein en doit

être

être employé, 171. Maniere de disposer un jardin d'une bonne grandeur, 172. Autre disposition d'un jardin plus grand, 173. Disposition d'un jardin extraordinaire, 175. Difference de la propreté des jardins de plaisir & des jardins utiles, 208. Maniere de planter un jardin nouveau, ou de corriger un vieux, 217. Murailles nécessaires à un jardin, pour plusieurs raisons, 220. Choix des Poiriers ou Buisson qui doivent entrer dans un Jardin, composé de cinquante Buissons, pour qu'on en puisse recueillir du fruit en chaque saison, 245. *& suiv* jusqu'à 299. Dans celui composé de soixante-quinze, 300. Dans celui composé de cent, 306. Dans celui composé de deux cens, 307. *& suiv.* Dans celui composé de trois cens, 318. *& suiv.* Dans celui de quatre cens, 322. Dans celui de cinq cens, 328. Noms de ces Poiriers en buisson pour chaque saison, 331. *& suiv.* 340. *& suiv.* Avantages des Jardins entourez de quatre murailles, 364 Disposition & nombre des Arbres qui doivent entrer dans un jardin, par raport à la quantité de toises que contiendront ses murailles, & par raport à ses differentes expositions, 400. *& suiv.* jusqu'à 463. Tems de labourer les grosses terres des jardins, II. 144.

Petit jardin. Arbres qu'on peut planter dans un petit jardin, I. 217, 222, 223. S'il est expedient de planter des buissons dans les petits jardins, 225. Choix qu'on doit faire de ces buissons, *ibid.*

Jardinage. Plaisirs & chagrins du jardinage, I. 2. *& suiv* En quoi consistent les plaisirs du jardinage, 4, 5. Especes d'ignorans en fait de jardinage, 33.

Jardin fleuriste Quelle en doit être la situation, la figure & le compartiment, II. 388. Ouvrages qu'il faut faire dans ce jardin chaque mois de l'année, 396. *& suiv.*

Jardinier. Sçavoir si l'habileté nécessaire à un Jardinier, est facile ou difficile à acquerir, I. 2. En quoi peut être utile un Jardinier qui n'a qu'une demi science, 6. Cinq articles contenant tout ce qui peut rendre un parfait Jardinier, 7, 8. Qualitez nécessaires à un bon Jardinier, 26. Précautions qu'il faut prendre pour le bien choisir, *ibid. & suiv* Quelle est la source ordinaire de l'ignorance des Jardiniers, 29. Maniere de s'y prendre pour éprouver l'habileté d'un Jardinier, 30, 34. Raison pourquoi il est nécessaire qu'un Jardinier sçache écrire, 37. Qu'il soit marié, *ibid.* Devoirs & fonctions de la femme d'un Jardinier, 38. Qu'il ne soit ni babillard, ni présomptueux, ni stupide, 32. Circonstance où un Jardinier doit faire voir s'il est habile, 125, 228, 485, 502, 569. Comparaison d'un Jardinier à un Sculpteur, 502. Attitude d'un Jardinier en taillant un arbre, 523, 525. Opérations diverses des Jardiniers dans les differens mois de l'année, II. 174. *& suiv.*

Jarrêts Signification de ce mot en fait de jardinage, I. 516.

Jasmins, sujets au froid, I. 621, 622. Tems de les tailler, II 140 De les remettre dans la Serre, 151. Il y en a de differentes especes, II. 428. Culture propre à chacune, *ibid. & suiv*

Jauge, Signification de ce mot en

fait de jardinage, I. 72, 73.
Jerusalem (Pomme) sa figure, ses qualitez, I. 360
Jet d'arbre. Ce que c'est, I. 73. Mauvaises extrémitez de certains jets. 588.
Imperatrice, sorte de perdrigon, I. 434.
Infirme. Définition d'un Arbre infirme, I. 104.
Jonquille, fleur de douze especes, & la maniere de la cultiver, II. 432.
Iris. Liste des differentes especes de cette fleur, & d'où elles nous sont venuës, II. 433. *& suiv.*
Juillet & *Juin*, apellez par les Jardiniers, mois des fruits rouges, I. 232. II. 28.

L

LAbours, labourer. Differentes manieres de labourer les jardins, I. 179. Utilité des labours, *ibid.* Regles à observer dans ces labours, 180, 82. Ils doivent être frequens, 181. Tems dangereux pour les labours, 182.
Laitues. Comment se multiplient, II. 105. Differentes sortes de cette plante, & differentes manieres de la cultiver, 210. *& suiv.* Leurs differens noms, 212. Inconveniens auxquels elles sont sujettes, 213, 214. Maniere d'en préparer les couches, 119. Et d'en avoir de belles pour salades, 121. Laituës à replanter au mois de Février, 122. Au mois de Mars, 124. Au mois d'Avril, 137. Tems de couvrir celles d'hyver, 163. Tems de planter les laitues pour pommer sous cloche, 153. Tems de planter celles d'hyver, 151.
Langoier. Poire ressemblante au Beurré, I. 311.
Langues. Signification de ce mot chez les Fleuristes, II. 409.
Lavande. Comment elle se multiplie, II. 95. Son usage, 215.
Laurier. Maniere de le cultiver, II. 437.
Légumier. Fond de terre nécessaire pour les légumes, I. 115. II. 181. Ceux qu'on peut faire venir sur des couches, II. 120. *& suiv.* Fonds apellez sables noirs sont les meilleurs, 183. Sujetion qu'il y a dans leur culture, 182. D'où vient la blancheur des légumes qu'on lie, comme Céleri, Laitue, &c. 360. Que les légumes produisent leur fruit plutôt que leur fleur, *ibid.*
Leschasserie, sorte de Poire, I. 259. Raport qu'a cette Poire avec l'Ambrette, 260. Ses bonnes qualitez, *ibid.* Avantages qu'elle prétend avoir sur le Beurré & sur la Bergamotte, 261. Et sur l'Ambrette, 268.
Lisette, nom d'un animal qui gâte les Arbres, I. 74.
Livre, autrement, *Poire d'amour*, grosse Poire propre pour la compote, I. 322.
Louise bonne (Poire) sa figure, I. 280. Son mérite, ses qualitez & le terrain qui lui est propre, *là même*
Lunaisons Selon l'Auteur, l'observation des Lunaisons est une chimere en fait de la culture des Arbres, II. 381. *& suiv.*
Lune rousse ou Lune d'Avril, combien nuisible aux Arbres fruitiers, II. 129, 154. Au contraire de celle de May, 134.
Lylas Qualitez de cette fleur, II. 437.
Lys Fleur de plusieurs especes, II. 437. Qualitez de cette fleur, &c

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

& comment elle doit être cultivée, 438.

M

Madeleine (Poire) sa figure & precaution qu'il faut aporter pour la cueillir, I. 308.

Madeleine rouge, sorte de Prune, & ses qualitez, I. 417.

Madeleine, Pêche sujette aux fourmis, I. 401. Bonne cependant, 406.

Maille. Ce que veut dire ce mot en fait de jardinage, I. 74.

Maladies generales & particulieres des arbres fruitiers, II. 52, 53. Remedes à icelles, 55. *& suiv.* Quelles sont les maladies incurables de ces arbres, 57, 58.

Mannequin Fruits en mannequin à quoi utiles, I. 481. Les lieux à l'ombre leur sont les plus favorables, *ibid.* Differens biais de tenir en mannequin les arbres que l'on destine pour les Espaliers, & ceux pour les Buissons, *ibid. & suiv.* Maniere de transporter ces mannequins, 481. Nécessité de les arroser, *ibid.* De quoi & comment doivent être faits ces mannequins, *ibid* Leur grandeur, *ibid* On en doit faire de trois sortes de grandeurs, 484. Danger qu'il y a de transporter ces mannequins en Eté, 528.

Marc de raisin. Raison pour laquelle on ne doit point y en mettre dans la terre ensemencée d'Orangers, II. 248.

Marchez. Signification de ce mot chez les Jardiniers, I. 75.

Marcoter. Signification de ce terme, I. 75. II. 120, 311.

Marguerite (fleur) pourquoi ainsi apellée, II. 438.

Marjolaine. Comment se multiplie, II. 105. Son usage, 215.

Marne. Sa proprieté, I. 75.

Marquise Sorte de Poire, I. 278.

Martagons. Fleur semblable au Lys & qui demande la même culture, II. 439.

Martin sec (Poire) en quoi consiste son merite, I. 286.

Masches. Comment se multiplient, II. 105. Leur qualité & usage, 215.

Maturité. Remarques à faire sur la maturité des fruits, I. 240. *& suiv* II. 10. Définition de ce mot, 12. Comment elle se fait, *ibid.* Consequence qu'il y a d'en connoître le tems, 14. Marques particulieres de matutité, *ibid* & 47. Difficulté de la connoître, 18. De ce qui sert à en juger, 19. Causes de cette maturité, 23. Climats, & terroirs propres pour une plus prompte maturité, 23, 24. Causes differentes de la maturite, 24. Marques particulieres de maturité, 25. Comment elle se fait & s'acheve, 26. Saison de la maturité de chaque espece de fruit, 46. *& suiv.*

Mauves & Guimauves. Comment se multiplient, II. 105. Elles viennent d'elles-mêmes, 216.

Melesse (Plante) comment elle se multiplie, II. 106. Son usage, 216

Melon. Differentes sortes de ce fruit, I. 71, 76. Combien de Melons produit un pied, 243. Rareté des bons Melons, 351. Effet de la taille des Melons, 613. Ceux qui sentent le mieux ne sont pas les meilleurs, II. 22. Comment ils se multiplient, 96. Maniere d'en préparer les couches, 115. Saison de les replanter, 122, 129.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Merisiers, à quoi bons, II. 85.
Messire Jean (Poire) ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 186.
Meubles. Qualitez avantageuſes des terres meubles, I. 115, 116. *Voyez* Terre.
Meule de fumier Son uſage, I. 76.
Mignonne (Prune) ſa beauté & ſes autres bonnes qualitez, I. 403.
Mirabelle (Prune) ſes bonnes qualitez, I. 394, 426.
Mirlicoton, ſorte de Pêche, I. 76.
Moignon. Ce que c'eſt que tailler en moignon, I. 585. Branches ſur leſquelles on exerce cette ſorte de taille, 586.
Mois de l'année qui nous donnent des fruits, II. 24. *& ſuiv.*
Mollet d'Inde (fleur) ſa deſcription & ſa culture, II. 439.
Moleſte. A quoi s'adapte ce terme, I. 76.
Morve Signification de ce mot en fait de jardinage, I. 77.
Mote (en fait d'Oranger) choix néceſſaire des bonnes & des méchantes, II. 253. Quand il eſt néceſſaire d'en retrancher, 259. Et à quel ſujet il les faut mettre dans l'eau, 261.
Mouilleure. Terme de Jardinier, I. 77.
Mouſſe grecque, fleur de quatre eſpeces, II. 419.
Muguet, fleur de deux eſpeces, II. 439. Maniere de le cultiver, 440.
Murailles. Néceſſité qu'il y a qu'un jardin ſoit entouré de bonne murailles, I. 363. *& ſuiv.* Quelle doit être leur hauteur, 369. On doit proportionner la diſtance des Arbres à la hauteur & longueur des murailles, 372, 368, 399. *& ſuiv.* Choix & nombre des Arbres dont on doit garnir les murailles d'un jardin, 363, 370, 397, 399. Comment conduire un Eſpalier quand ces murailles ſont baſſes, 602. *Voyez* Eſpalier.
Le *Muſcat* doit ſervir de regle pour la recolte des fruits de l'arriere ſaiſon, I. 210. Excellence de ce raiſin, 377. Terroir qui y eſt propre, 659. Climats propres au Muſcat, 663. En quoi conſiſtent ſa bonté & ſa culture, II. 216.
Petit muſcat. Bonté de cette ſorte de Poire, II. 28, 29.
Muſcat fleuri. Autre ſorte de Poire, I. 300.
Muſcat Robert (Poire) ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 295.
My côte. Les jardins ſituez à my-côte ſont toujours les plus fertiles, I. 133.
Myrthe double. Deſcription de cette fleur, II. 440.

N

Nain. Maniere de planter les arbres, I. 478.
Narciſſe Fleur de pluſieurs eſpeces, II. Noms & qualitez de chacune, *ibid. & ſuiv.*
Naſturée, vulgairement dite Capres Capucines, comment ſe multiplie, 106. Figure de ſa feuille & de ſa graine, & maniere de la cultiver, *ibid.*
Nature. Obligations que nous lui avons pour l'abondance des fruits qu'elle nous produit, I. 210. Sa prudente économe dans le partage qu'elle fait de ſes biens à toutes les parties du monde, 376. Pourquoi elle ne répond pas toûjours à l'attente & aux ſoins d'un bon Jardinier, 571. Comparaiſon des effets de la nature dans les arbres & dans les animaux, par

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

rapott à leurs productions, II. 10, 11.
Navets. Comment-ils se multiplient, II. 106. Leur culture & leur usage, 216.
Navrer. Signification de ce terme, I. 77.
Nefles (fruit) peu de gens les aiment, I. 462.
Neige. Raison qui fait que l'eau des neiges pénétre plus avant dans la terre que d'autre, I. 183.
Niveau. Significations differentes de ce mot en fait de jardinage, I. 78. L'avantage des jardins de niveau, 142. *& suiv.* Par où on doit commencer les niveaux de pente, 159. Maniere de prendre un niveau bien juste, 160. *& suiv.*
Novembre, mois le plus opulent en bonnes Poires, I. 236, 237.
Nouille. Terme de jardinage, I. 78.
Noyau. Remarques pour la premiere taille de ces fruits, I. 597. Remarques sur les dernieres, 602. *Voyez* Taille. Comment-il faut en tailler les branches, fortes & foibles, courtes & longues, en vûë d'en avoir du fruit, 599, 604. *Voyez* Branches. Remarques de la maturité de ces fruits, II. 31. *& suiv.* Saison de les planter, 125.

O

Oeil. Significations diverses de ce mot en fait de jardinage, I. 79.
Oeillet. Tems propre pour être semé, II. 142. En quoi consiste sa beauté, 148. Tems de le marcoter, 148. Qualitez d'un bel œillet, 444. Observations sur les pots où on les met, 446. Terre necessaire aux œillets, 447. Maniere de les marcoter, 448. De les œilletonner, 450. De les emporter, 451. Tems de le mettre dans la serre, & comment il doit y être traité, 455. Quand on l'en doit tirer, 457. Lieu, aspect & situation qui lui conviennent, 459. Maniere de l'arroser, 460. Maniere de le cultiver, 463, 465, 467. *& suiv.* Tems de le semer, 471. Ses maladies & leurs remedes, 473. Differens noms d'œillets, 475. *& suiv.* Description en détail de quelques beaux œillets, 479. *& suiv.* Oeillets rouges, 485. Oeillets incarnats, 488. Oeillets de couleur de rose & de chair, 491. Oeillets blancs & piquetez, 492. Oeillets tricolor, quadricolor, quincolor, 493.
Oeilletons (terme de jardinage) marque de la bonté des œilletons, II. 137. Maniere de les planter, *ibid.* Signification des termes *ajuster, poigner & refendre un œillet*, 407.
Oignonnet (gros) poire d'Automne, I. 311.
Oignons. Comment se multiplient, II. 106. Lesquels sont plus estimez des blancs ou des rouges, 217. Maniere de les cultiver, *ibid.* On en plante jusqu'en Aoust, 147.
Oignons. Maniere de planter des oignons de fleurs dans des pots, II. 391. Tems de les en tirer, 395.
Orangers. Excellence & prérogatives de ce fruit, II. 23. Facilité de sa culture, *ibid. & suiv.* Cinq raisons prouvent cette proposition, 233. *& suiv.* Quels insectes leur sont nuisibles, 234. Maniere de les en preserver, *ibid. & suiv.* Tems de les mettre dans la serre, 151, 236. Terres propres à les encaisser, 241. *& suiv.* Raison

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

pourquoi ils peuvent resister à une nourriture qui ne convient pas à leur espece, 243. Quelle est la terre qui leur est la plus propre, *ibid.* Composition differente des terres qu'on fait servir a cet usage, 245. *& suiv.* Maniere d'élever des Orangers de pepin, 249. Maniere differente de les greffer, 250. A quelles marques on peut discerner les bons & les mauvais quand on les achete des Marchands Genois, 251. Méthode de travailler ceux sans mote qu'on trouve bons, 252. Maniere de les garantir du froid, 253. Culture particuliere pour les Orangers venus avec mote, 253. *& suiv.* Tems & maniere de les rencaisser, 257. *& suiv.* Observations sur cela, 258. *& suiv.* Précautions à prendre quand on coupe la racine des Orangers qu'on a retirez des caisses, 260, 261. Maniere de perfectionner les Orangers, & en premier lieu la tête, 478 *& suiv.* D'en remplir le vuide, 283. D'en rétablir la rondeur, *ibid.* D'en reformer les branches, 284. *& suiv* Avantage particulier de la taille des Orangers, 286. Tems de les ébourgeonner, 287. Inconveniens qui peuvent leur arriver, 289. *& suiv* Ce qu'il y a à faire à la racine d'un Oranger infirme, 289. Branches que l'on doit couper en le rencaissant, 290. *& suiv.* Discernement qu'il en faut faire, 292. Nécessité qu'il y a de couvrir de cire les endroits où ces branches ont été coupées, 294. Maniere de retablir un Oranger gâte par accident, 295. Expositions propres aux Orangers, 296, 297. Danger qu'il y a de les tirer trop tôt de la serre à cause du froid, 298, 299.

Oranges. Quelles sont les meilleures, II. 300.

Orange musquée, poire d'Eté, I. 326.

Orange verte (Poire) sa figure & ses qualitez, I. 301.

Orchis de Serap Proprieté & culture de cette fleur, II. 498.

Oreilles Ce que c'est, en termes de jardinages, I. 79.

Oreille d'Ours. Qualitez de cette fleur, II. 494, 495. Maniere de la cultiver, 495. *& suiv.* Oeil de cette fleur, ce que c'est, 409.

Orgeran Poire, I. 360.

Orizontale Ce que c'est que branche orizontale, I. 573.

Ornithogalon, fleur de differentes especes, & sa culture, II. 498.

Oseilles. Comment se multiplient, II. 106, 107. Especes differentes d'Oseilles, leurs noms, leur usage; leur culture, 217, 159.

Outils propres à tailler les arbres, I. 519. *Voyez* Taille.

P

Paillasson invention de Jardinier, & son usage, I. 79, 80.

Palissade En quoi consiste sa beauté, I. 22. Saison d'en faire les premieres tontures, II. 140. Les secondes, 147. *Voyez* Espalier.

Palissage Maximes à observer dans le palissage, I. 505.

Palisser Operation de jardinage, & comment, I. 80. Elle se fait, II. 86. *& suiv.* Saison propre à cela, II. 141, 147.

Panache de Perse. Beauté de cette fleur, & la maniere de la cultiver, II. 498, 499.

Panais, Comment ils se multiplient,

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

II. 107. Leur culture, 218.
Paralyſe, fleur de deux ſortes, II. 499.
Parangonner. Que veut dire ſe parangonner en fait de Tulipes, II. 409.
Parterres, de differentes ſortes, I. 80, 81.
Paſſe muſquée. Voyez *Vigne* & *Muſcat*.
Paſtourelle (Poire) ſa figure & ſes qualitez, I. 319.
Pâteux. Fruits ainſi apellez, I. 81.
Patience (eſpece d'oſeille) comment elle ſe multiplie, II. 107. Sa culture, 218.
Patte en fait de jardinage, I. 81.
Pavie, ſorte de fruit, I. 81, 82, 386. Il y en a de deux ſortes, blancs & rouges, 418. Qualitez de l'un & de l'autre, *ibid.*
Pendar, Poire d'Automne ſemblable à la Caſſolette, I. 313.
Pentes. Manieres de corriger les mauvaiſes pentes d'un jardin, I. 158. *& ſuiv.* 161.
Pepin. Tems néceſſaire pour la production des fruits à pepin, I. 28. Maniere dont il s'y faut prendre pour avancer cette production, *ib.*
Pepiniere. Sujets propres pour faire des Pepinieres de chaque ſorte de fruits, II. 84. *& ſuiv.*
Perce pierre ou *Paſſe pierre*. Comment ſe multiplie cette plante, II. 107. Comment ſe cultive, 218.
Perches, clôture de Perches, I. 82.
Perdrigon. Qualitez de cette Prune, I. 394.
Perſil, ſortes differente de cette plante, II. 107. Comment il ſe multiplie, *ibid.* Comment il ſe cultive, 218.
Perſique (Pêche) ſa figure & ſes bonnes qualitez qui la rendent digne d'être mile en eſpalier, I. 407.
Pêche, fruit, I. 82. Son éloge, 274, 378. Elle eſt propre à mettre en Eſpalier, *ibid.* & 374. Elle eſt néanmoins beaucoup meilleure en plein vent, *ibid.* Diverſes ſortes de Pêches, leurs noms & leurs qualitez, 384. *& ſuiv.* Comment les diſtinguer des autres ſortes de Pêches, 386. Leurs bonnes, indifferentes & mauvaiſes qualitez, 388, *& ſuiv.* Du jugement des Pêches, 392. Liſte generale de toutes ſortes de Pêches, 464. Marques de leur maturité, II. 20. *& ſuiv.* Maniere de les conſerver, & ſituation propre pour cela, 35.
Pêche de ſainte Catherine. Excellence de ce fruit, qui rend digne d'être mis en Eſpalier, I. 408.
Pêche-Ceriſe. Il y a deux ſortes de Pêches de ce nom, I. 440. Qualitez de l'une & de l'autre, *ibid.*
Pêche d'Italie. Qualitez de ce fruit, I. 415.
Pêche nivette, autrement *la veloutée*, ſorte de Pêche, ſa figure & ſes bonnes qualitez, I. 404.
Pêche de Troye Qualité de ce fruit, I. 401, 408. Bonté de ce fruit & ſa ſaiſon, II. 31. Marques de ſa maturité, 32
Pêchers. Moyen de connoître les meilleurs, I. 11. Endroits où on les doit planter pour en recueillir plus de fruit, 226. Pêchers propres à mettre en eſpalier, 401. En tige, 468. Précautions à prendre quand on plante un Pêcher, 478. Combien de Pêches peut donner par jour un bon pêcher, 242. Pêchers à rejetter, 563. Saiſon propre pour la premiere taille des pêchers, tant pour le choix des branches à conſerver, que pour connoître ſurement les bou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

tons qui fleuriront, 581. Maniere de les tailler pour avoir de plus beaux fruits, & de plus longue durée, 598. *& suiv.* Manieres differentes de les gouverner en Eté, 608, 609. Précaution pour le décharger de ſes fruits quand il en a trop, II. 5, 6. L'ardeur du Soleil leur eſt nuiſible, 6. Tems de les tailler en premiere inſtance, 111. En ſecond, 128. En troiſiéme, 135.

Petit bon, ſorte de Pomme, I. 361.

Petit oin (Poire) ſes noms differens, ſa figure & ſes qualitez, I. 279, 280.

Petreau. Ce que veut dire ce mot, I. 82.

Pierree en fait de jardinage, I. 83.

Piment Royal. Définition de cette fleur, II. 500.

Pimprenelle Comment elle ſe produit, II. 107. Sa culture, 219, 220.

Pincer Signification de ce terme en fait de jardinage, I. 21, 83, 517, 614. Effet de cette opération, *ibid.* Remarques particulieres ſur icelle, 614. *& ſuiv.* Arbres ſur leſquels elle s'exerce, *ibid.* Raiſon de cette opération, *ibid. & ſuiv* Branches ſur leſquelles on la doit pratiquer, 610. Saiſon propre à cela, *ibid* Saiſon, II. 135.

Planche de jardin, I. 83, 84.

Plane. Figure de cet outil, I. 84.

Planer des échalats, I. 84.

Planter. Quel tems & quelle ſaiſon ſont propres pour planter racines ou arbres, I. 14. A quelle diſtance les uns des autres, les arbres à Cidre doivent être plantez, 238. Manieres de les préparer pour être plantez, 472. *& ſuiv.* Saiſon & précautions pour les planter, 478. *& ſuiv.*

Plantes. Dans quelle partie des plantes ſe trouve le principe de leur vie, II. 335. Ce qui le fait agir, 337. Manieres differentes dont elles font leurs fleurs & leurs fruits, 358. *& ſuiv*

Plantes qui ſe ſement ou ſe tranſplantent, 188. *& ſuiv* Tems de tirer & de conſerver, les racines des plantes, 396. Plantes ſujettes à la gelée, 400, 401. Saiſons auſquelles chaque plante ſe trouve en fleur, 403. *& ſuiv.*

Plantoir, outil de Jardinier, I. 84.

Plants Maniere de fumer les plants, I. 197. Combien il faut de tems à un plant pour raporter du fruit, 218. Soins qu'on doit prendre pour lui en faire raporter bientôt, *ibid.* Embarras qu'il y a dans le choix des arbres qui doivent compoſer un grand plant, 330.

Plateau. Terme convenable aux pois, I. 84.

Platras Néceſſité de mettre un lit de platras au fond des caiſſes pour Orangers, avant que d'y verſer la terre, II. 262.

Platte-bande Ce que c'eſt en jardinage, I. 84.

Pleurer ſe dit de la Vigne quand ſa fleur monte, I. 85.

Plumelle, fleur, II. 500.

Pluyes néceſſaires pour la fertilité des jardins, I. 140.

Poirée ou *Porrée* Comment elle ſe multiplie, II. 107. Son uſage & ſa culture, 220, 221.

Poires. Jugement ſur diverſes ſortes de Poires, I. 221. Défauts qui diminuent la bonté de certaines Poires, *ibid.* Bonnes qualitez de certaines Poires, 221, 222. Poires propres à caire, 222. Noms des douze meilleures Poires après le Bon-chrétien, 252. Poires, 339.

Marques

Marques de la maturité des Poires, II. 29. Situation néceſſaire à leur conſervation dans la ſerre, 36. Noms des principales Poires, I. 13. Il y en a de plus de trois cens eſpeces, 211. Conditions néceſſaires pour faire une excellente poire, 253. Poires caſſantes, ce que c'eſt, & le peu de cas qu'on en fait, 285. Tems de la maturité des Poires, 297. Liſte des meilleures Poires, 351. Des médiocres, 352. Des mauvaiſes, 353. De celles qui ſont indifferentes, 356. Poires de chaque ſaiſon, 355.

Poire chat (Poire) ſa ſaiſon, ſa forme & ſes bonnes qualitez, I. 324.

Poire de Naples. Qualité particuliere à ce fruit, II. 18.

Poire de Vigne ou *Demoiſelle* (Poire) ſa couleur, ſa figure & ſes qualitez, I. 296.

Poire ſans peau, ſa figure & ſes qualitez, I. 296.

Poirier. Choix de bons Poiriers en buiſſon, I. 245, 252. De ceux qu'on doit planter en tige, 469. Poiriers à rejetter, 564. Poiriers qui ont beſoin d'être épluchez, II. 6. Pourquoi cet arbre eſt propre pour les petits jardins, I. 226. Conſtitution requiſe dans ceux qu'on veut planter, 469. Poiriers propres à mettre en Eſpalier, 339.

Pois. Comment ſe multiplient, II. 107. Leur uſage & leur culture, 220. Le moyen d'en avoir de bonne heure, *ibid.* Saiſon où l'on peut commencer à ſemer les premiers, 462. II. 122. Tems où ils commencent à fleurir, 129, 137.

Pommes Liſte, noms & deſcription de toutes ſortes de Pommes, I. 466. Saiſon des Pommes, II. 36. Leur ſituation néceſſaire pour être gardées dans la ſerre, *ibid.* Noms des principales Pommes, I. 13. Pommes bonnes à manger, & par conſequent à planter, 357.

Pomme roſe, ſorte de Pommes, I. 361.

Pomme ſans fleurir, ſorte de Pommes, 361.

Pommiers propres à mettre en buiſſon, I. 357, 361. Choix de ceux qu'on doit planter dans un jardin, 361, 363, 469.

Pores (en fait d'arbres) définition qu'en donne l'Auteur, II. 328. *& ſuiv.*

Porreaux. Comment ſe multiplient, II. 107. Et ſe cultivent, 221.

Portail (Poire) ſes qualitez bonnes & mauvaiſes, I. 287, 288.

Potager. Deſcription du Potager de Verſailles, & combien il a été difficile de le rendre bon, I. 118. *& ſuiv.* Un jardin potager ne peut être fertile, à moins qu'il n'ait la commodité de l'eau, quelque bonne que ſoit d'ailleurs ſa diſpoſition, I 11, 140. Fruits qu'un jardin potager doit porter en chaque ſaiſon, 24, 2. Situation convenable à ce jardin, 131, 132. Figure convenable à ces ſortes de jardins, 144, 145. De la culture des potagers, II. 91. *& ſuiv.* Légumes que ce jardin doit produire pendant l'année, 96. *& ſuiv.* Pendant chaque mois de l'année, 110. *& ſuiv.* Ouvrages à faire dans un potager pendant chaque mois de l'année, 111. *& ſuiv.* Secours qu'on en peut tirer, 164. *& ſuiv* En quoi conſiſte le merite d'un potager à le prendre ſur le pied de ce qu'on y doit trouver à chaque ſaiſon, & même à chaque mois de l'année, 173. *& ſuiv* Fonds de terre propre aux Potagers, 181, 182.

Poirons. Voyez *Courgeuilles.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Pois. Qualitez de ceux dans lesquels on veut planter des Oignons de fleurs, II. 191.

Poudrette, terme de jardinage, I. 85.

Pourpier, comment se multiplie, II. 108. Et se cultive, *ibid.* & 222. Saison de le Semer, 122. De le replanter, 140.

Pourprée, Pêche ainsi nommée à cause de son coloris, I. 404. Elle merite pour ses bonnes qualitez la premiere place dans un espalier, I. 404.

Precoces. (fruits) quels & en quelle saison on commence à en manger, II. 25. *& suiv.*

Précosité (terme de Jardinier) considérations importantes sur la précocité des fruits, II. 23. *& suiv.*

Prunes. Bonnes qualitez de ce fruit, I. 233, 234. Quelles en sont les principales sortes, 234. Elles sont beaucoup meilleures en espalier qu'en plein vent, I. 380. Diverses sortes de Prunes, avec leurs noms, 394. *& suiv* Leurs bonnes qualitez, leurs défauts & leurs qualitez indifferentes, *ibid.* Prérogative particuliere de ce fruit, *ibid.* Son utilité, 395, 396. Prunes qui quittent ou s'attrachent au noyau, 396. Celles qui méritent place en espalier, 397. Liste de toutes sortes de Prunes, 466. Marques de leur maturité, II. 21. Prunes propres en confitures, I. 459.

Pruniers ne doivent pas être plantez dans les petits jardins, I. 226. Confiturion nécessaire à ceux qu'on veut planter, 469.

Pur. Signification de ce terme chez les Jardiniers, I. 86.

Puceron, qui gate les arbres, I. 86.

Q

Quintinie. Soins que le Sieur de la Quintinie Auteur de ce Livre a employez pour le perfectionner, I. 214. *& suiv.*

R

Rabot, outil de Jardinier, I. 87.

Rabougry, terme de jardinage, & sa signification, I. 86.

Racines Observations à faire sur les racines des arbres qu'on veut planter, I. 14, 471, 472. Sçavoir si ce sont les mêmes racines d'un arbre qu'on plante qui repoussent avec lui, où s'il lui en revient de nouvelles, 474. Comment discernet les bonnes & les mauvaises racines, 474, 475. Quelles sont celles qu'il faut conserver ou ôter, 475. Ce qu'il faut entendre par *racines bien placées*, 476. Elles doivent toûjours être couvertes, 477. Précaution à prendre pour les bien tourner, 479. Maniere de les tailler, 475, 514, 517. Nécessité de les couvrir pour les garantir du froid ou de la chaleur, 528, 529. Comment les racines produisent la séve, I. 94. II. 274 Comment elles sont produites elles-mêmes, 311. Leurs actions & effets, 312. *& suiv.* Quelles racines peuvent reprendre quand elles sont séparées de l'arbre, 316. Opinions differentes sur l'action des racines, 333. Raison pourquoi il en faut laisser peu aux arbres qu'on plante, 340. *& suiv.*

Rafraichir une racine, ce que c'est, I. 87.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Ragréer. Signification de ce mot, I. 87.
Raisins de diverſes eſpeces, I. 375, 659. Quelle ſorte de ce fruit eſt propre en eſpalier, 377, 397. Qualitez d'un bon raiſin, 377. Raiſin précoce, ſes qualitez, 438. Liſte de toutes ſes ſortes de raiſins, 466. Difference des raiſins de Vigne & de ceux des jardins, 659. A quelle hauteur de terre doivent être les raiſins, 663.
Rambour (pomme) figure & qualitez de ce fruit, I. 360.
Rameau, terme de jardinage, I. 87.
Rance & *Ramberge*, terme uſité en fait de Melons, I. 87.
Rateau outil de Jardinier, I. 88.
Ratatiné, terme de Jardinage, I. 88.
Ravallement. Signification de ce mot en fait de jardinage, I. 20, 21. Effet de ravallement des branches d'un arbre, 21, 89.
Ravaler Terme de jardinage, I. 89, 593.
Raves, eſpeces de racines bonnes à manger cruës, I. 89. Comment elles ſe multiplient, II. 108. Maniere de les cultiver, 223, 224. Tems de les ſemer, 124, 127. Méthode pour en avoir de bonne heure, 159, 160.
Reborder une planche, I 89.
Receper un arbre, I. 89.
Rechauffements Dequoi s'entend ce terme, I. 89.
Rechauffement néceſſaire pour la fertilité des couches, II. 116 *Voyez* Couches. Maniere de le renouveller, 117. Inconvenient des réchauffemens, 118.
Recouvrir. Signification de ce mot en fait d'arbres, I. 90
Rechigner, ſe dit d'un arbre qui vient mal, I. 90.
Recoquebiller, terme qui s'aplique aux feuilles des arbres, I. 90.
Reinette de deux ſortes, I 357. Qualité de ces Pommes, 357, 358.
Remplacement Maximes à obſerver dans le remplacement des arbres, I. 527. *& ſuiv.*
Rencaiſſement Maniere de faire un bon rencaiſſement en fait d'Orangers, II. 257. Avantages d'un bon rencaiſſement, *ibid. & ſuiv.* Méthode de l'Auteur dans cette opération, 262.
Renoncules de Tripoly. Deſcription de toutes ſes eſpeces de cette fleur, II. 500, 501.
Répences, comment ſe multiplient, II. 108, 224.
Rhubarbe, comment ſe multiplie, II. 108.
Rhue comment ſe multiplie, II. 108. Son uſage, 224.
Rigole, en fait de jardinage, I. 90.
Riviere. Ce qui fait la beauté d'une riviere, I. 496.
Robine (Poire) Son portrait, 275. Ses bonnes qualitez, 276.
Rocambole, comment ſe multiplie, II. 108.
Roche courbon (Prune) ſes qualitez, I. 394, 418.
Romarin, comment ſe multiplie, II. 109. Son uſage, 224.
Romule, Poire de
Ronville, autrement *Hocrenaille*, Poire d'hyver, I. 311. Sa figure, *ibid.* Ses qualitez, 312
Roquette, eſpece de creſſon, I. 91. Comment elle ſe multiplie, II. 109. Sa deſcription, 224
Roſe Deſcription de toutes les eſpeces de roſes, II. 501. *& ſuiv.*
Roſiers de pluſieurs ſortes, & leur culture, II. 502. *& ſuiv.*
Roſane (Pêche) ſes qualitez, I. 416.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Rouges Qualité & saison des fruits rouges, II. 28.

Roussele Figure de cette Poire, I. 272. Son mérite, *la même*. Ses qualitez particulieres, 172, 173. Raison pourquoi cet arbre ne doit pas être mis en Espalier, 273. Eloges de ce fruit, 274.

Roussetine, Poire de la figure du Roussellet, apellée Muscat à longue queuë en Touraine, I. 322. Ses qualitez, 322, 323.

Roussetet d'hyver Poire de peu d'importance, I. 320.

Rouveau, sorte de Pomme, I. 361.

Royale, sorte de Pêche excellente, I. 416.

S

Sable. Differentes sortes de Sables, & leurs qualitez, I. 107.

Sacler, terme de jardinage, I. 92. Saison de cette opération, II. 129.

Saffran. Fleur sujette au changement, II. 504.

Saint Augustin (Poire) description de ce fruit & ses qualitez, I. 288, 289.

Saint François, Poire à cuire, I. 326.

Saint Germain, nom d'une sorte de Poire, I 277 Sa figure, *ibid* Ses bonnes & mauvaises qualitez, 278.

Salades de plusieurs especes, I 92.

Salsifix commun comment se multiplie, II. 109. Son usage & culture, 225.

Salvinis, Poire d'Eté, I. 317.

Sarriette comment se multiplie, II. 109. Son usage & sa culture, 225.

Sauge. comment se multiplie, II. 109., 225.

Saupoudrer, I. 92.

Sauvageons. Comparaison des jeunes sauvageons avec les jeunes gens, II. 60. Quels sont les meilleurs pour greffer, 80.

Scabieuse Définition de cette fleur, II. 504.

Scie. Usage de cet instrument en fait de jardinage, I. 520. Conditions de cette scie, 522. Instruction pour se servir à propos de cet outil, *ibid.* & 525.

Scorsonnere ou *Salsifix d'Espagne*, comment se multiplie, II. 109. Figure de sa graine, *ibid.* Son usage & culture, 224

Sécheresse, grande ennemie des jardins, I. 140.

Sel. La terre renferme en elle-même un certain Sel qui la rend fertile, I 92, 186, 196 Sel contenu dans les fumiers, 191, 195.

Sens. Trois de nos sens, sçavoir la vûë, le toucher & le gout peuvent être garants de la maturité d'un fruit, II. 19, 20.

Septembre, mois le plus abondant en fruits, I. 234.

Serfouette outil de Jardinier, I. 93.

Serpette. Usage de cet instrument en fait de Jardinage, I. 520. Figure & conditions d'une bonne serpette, 521. Longueur de son allumelle, *ibid* Figure & grosseur de son manche, & quel bois y est le plus propre, *ibid.* Adresse nécessaire pour se servir de cet outil, 522. *& suiv.* Pourquoi la serpette doit achever l'ouvrage de la Scie, 526.

Serre Fruit qu'on y met ordinairement pour les conserver en hyver, II. 155, 161. Conditions requises à une bonne Serre, 237. *& suiv.* Nécessité qu'il y a que le Soleil y donne, 240. Quelles

en doivent être les dimensions, *ibid.* Le feu en doit être intetdit, 274, 275. Ce qu'il y a à faire quand une serre n'a pas été bâtie exprès, 277. Maniere de l'échauffer, 277, 278.

Sectuler se dit des plantes, I. 93.

Seve. Définition de la Séve des arbres, I. 94. Comparaison de la séve d'un arbre, à l'eau d'une riviere, 496, 497. Maniere d'empêcher la trop grande abondance de séve dans un arbre, 499, 569, 575. Preuve qu'elle va plus abondamment aux extrémitez d'un arbre qu'ailleurs, 581. Tems de la premiere action de la séve, 309. En quoi consistent les actions de la séve, 310. Définition de la séve, 247. *& suiv.* Changemens admirables & differens de la séve selon les differens arbres, dans lesquels elle agit, 319, 320. Preuve que la séve monte entre le bois & l'écorce, 321. *& suiv.* Où la séve produit ses principaux effets, 243. Réflexion sur les effets mêmes, 351, 353, 357, 360. Sçavoir si elle circule, ou non, 366. *& suiv.* Embarras où se trouvent ceux qui sont en cela pour l'affirmative, 368. *& suiv.* Raison qui prouve que la séve qui nourrit les plantes, est la même que celle qui en produit les fruits, 372. *& suiv.*

Sgarra odorata, fleur de bonne odeur, II. 504.

Soleil. Fleur à plusieurs noms, II. 504, 505.

Spurcelle. Definition de cette fleur, II. 504.

Sucré vert (Poire) sa qualité & ses défauts, I. 308.

T

Taille. Cette opération en fait de jardinage en est le chef-d'œuvre, I. 19, 484. Maximes principales de la taille, 19. Effets d'une mauvaise taille, 29, 30. Signification de ce terme, 95. Son ancien usage, 486. Elle se fait de deux differentes manieres, 492. Consequence qu'il y a qu'elle soit bien faite, 490. Arbres sur lesquels elle se fait, 501. En quoi elle consiste, *ibid.* Origine de la taille selon la table, 491. Raisons & utilité de la taille, 492. Signal par lequel on reconnoit que la saison en est venuë, 494. Scrupule mal fondé sur le tems de la taille, *ibid.* Quels arbres on doit tailler plûtôt ou plus tard, 495. Principes nouveaux sur la saison propre pour la taille, *ibid. & suiv.* Lesquels, des foibles ou des vigoureux doivent être taillez les premiers ou les derniers, 497, 498. Combien il est utile à un Jardinier de ne pas attendre au Printems à tailler les arbres, 499, 500. Erreur de ceux qui maintiennent qu'on ne doit les tailler qu'en décours, 494, 500. Raisons qui obligent à tailler, 501. Maniere de tailler toutes sortes d'arbres, tant vieux que nouveaux, 518, 519, 520, 527. Outils nécessaires pour la taille, 519. Maniere de s'en servir pour bien couper, 525. Premiere taille d'un arbre qui a poussé foiblement, 532. De celui qui pousse une belle branche, 534. Triple observation à faire sur cette branche, 534. *& suiv.* Premiere taille de celui qui a poussé plu-

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

fieurs branches, 237. Pluſieurs obſervations ſur ces branches, *ibid. & ſuiv.* De celui qui en a pouſſé deux belles & bien placées, 539. De celui qui en a pouſſé deux belles, mais mal placées, 541. De celui qui en a pouſſé trois ou quatre belles, bien ou mal placée, 542. De celui qui en a fait cinq, ſix & ſept belles, 544. Seconde taille à faire à un arbre la troiſième année qu'il eſt planté, 546. Seconde taille d'un arbre qui a fait à la premiere année deux belles branches, 549. Que faire quand une de ces deux branches a été, ou arrachée, ou gâtée, 552. Ce que veut dire tailler à l'épaiſſeur d'un écu, 550. Utilité de cette taille, *ibid.* Seconde taille d'un arbre qui la premiere année avoit fait trois belles branches à bois, 557. De celui qui en avoit fait quatre, 558. Taille qu'on doit faire la troiſiéme année à un arbre planté depuis quatre ans, 562. De la premiere taille des arbres qui ont été plantez avec beaucoup de branches, 565. Difficulté qu'il y a à faire prendre une belle figure à ces ſortes d'arbres, 566. Arbres qui ont beſoin de pluſieurs tailles dans une même année, 572. Obſervations générales ſur cette matiere, 574. *& ſuiv.* Raiſon pourquoi il eſt bon de tailler de bonne heure les arbres foibles, 581. Réflexion à faire autant que de tailler un arbre, 645. Saiſon de tailler, 493. II. 123. *Voyez* Branches.

Talon. De quoi ſe dit, I. 95.

Talus. Utilité de talus de jardins, I. 165. Précaution néceſſaire en les faiſant, *ibid.* Moyen de les retablir quand ils ſont ruinez, *ibid.* Ce que c'eſt que tailler un arbre en talus, 550. Utilité de cette taille, 551.

Tardif, tardiveté, termes convenables aux fruits, I. 95.

Tendreté, terme qui conviendroit à propos aux fruits, I. 96.

Terraſſe, terraſſier, termes de jardinage, I. 96.

Terre Qualitez de celle qui doit faire un jardin, I. 8. Quelle en doit être la profondeur, 9. Combien de fois par an doit être labourée, *ibid.* Condition & preuves d'une bonne terre, 110. *& ſuiv.*

Terre de differens noms chez les Jardiniers, I. 97, 98. Définition de la terre propre à la ſemence, 106. *& ſuiv.* Raiſonnement ſur la cauſe de la fecondité de la terre, 108. *& ſuiv.* Qualitez d'une terre pour être propre au jardinage, 110. *& ſuiv.* Matques d'une bonne terre, 111, 112, 114, 115, 116, 119, 131. Diſcernement facile à faire de la bonté de cette terre, 113. Changemens néceſſaires à cette terre pour rendre ſa fertilité continuelle, 114 Mauvaiſes qualitez des terres, ſçavoir d'être trop fortes, trop lourdes & trop graſſes, 116. Trop legeres, 119. Remedes pour rendre ces terres propres à un jardin, 120, 121. Ce qui rend fertiles les terres d'un jardin, & les entretient dans un bon temperament, 121. Qualitez differentes des terres fortes & des légeres, 122. Conditions néceſſaires pour les bonnes terres, *là-même.* Comment les terres ſe peuvent uſer, 123. *& ſuiv.* Repos néceſſaires aux terres pour ſe rétablir, 126. Avantages des terres

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

portées, 127. Et des neuves, 128, 201. Définition de ces terres neuves, *ibid. & suiv.* Couleur par laquelle on peut juger de la bonté des terres, 130, 131. Avantages des terres à mi-côte, 133. Quatre sortes de cultures néceſſaires pour mettre la terre d'un jardin en état de produire, 178. *& ſuiv.*

Terreau, nom de certain fumier, I. 98. Son uſage & ſon utilité, II. 201.

Terrein. Maniere de diſpoſer & diſtribuer le terrein d'un jardin, I. 166. *& ſuiv.*

Terroirs propres à chaque arbre, I. 207, 285. D'où vient le goût de terroir, II. 318.

Thym, comment ſe multiplie, II. 109. Son uſage, 225.

Tige. Dans quels jardins on doit planter les arbres de tige, I. 335. Maniere de les planter, 336. Choix de ces arbres, *ibid.* & 337. Leur conſtitution, 469. Neceſſité de planter droits ces ſortes d'arbres, 480. Maniere de les tailler, 567.

Toiſe. Combien & quels arbres, on doit mettre à chaque toiſe de jardin, I. 399. *& ſuiv.* juſqu'à 455. *Voyez* Murailles.

Touffe, en fait de jardinage, I. 99.

Toupillon, terme qui convient aux Orangers, I. 99.

Tracer, *tracer*, terme de jardinage, I. 99, 100.

Tranchées (en cas de jardinage.) Comment doivent être faites, I. 10.

Tranſport. Précautions néceſſaires dans le tranſport des fruits, II. 37. *& ſuiv.* Voyez *Fruits.*

Trape, terme de jardinage, I. 99.

Treffle de Marêts. Définition de cette fleur, II. 505.

Treillage. Signification de ce mot mot en fait de jardinage, ſon opération & ſon uſage, II. 86. *& ſuiv.* En quoi conſiſte ſa derniere perfection, 90.

Trepe Madame. Comment ſe multiplie, II. 109. Figure de ſa feüille, *ibid.* Son uſage, 225.

Trochet ou bouquet de fruits, I. 101.

Tubereuſe. Définition de cette fleur, & la maniere de la cultiver, II. 505. Méthode dont les R. P. Chartreux ſe ſervent, pour que ſon bouquet ait plus de fleurs, *ibid.* Tems de la mettre en la ſerre, 151.

Tuf, fond de terre pierreux, I. 101.

Tulipes. Pourquoi apellées de ce nom, II. 506. Deux natures de Tulipes, printanieres & tardives, *ibid.* Qualitez d'une belle Tulipe, 507. *& ſuiv.* Terre propre aux Tulipes, 510. Tems & maniere de les plantet, 152, 511. De les arroſer, 512. Comment en menager les fleurs, 513. Celles qu'on doit reſerver pour graine, 514. Culture des Tulipes, 515. *& ſuiv.* Maladies des Tulipes, & leurs remedes, 517. Liſte des noms des Tulipes, 519. *& ſuiv.*

V

Vaſes où quelques-uns mettent leurs Orangers, au lieu de caiſſes, 264. Inconveniens de ces vaſes, 265.

Verger. Sa definition, I. 101.

Les *Vers* ſont les plus grands ennemis des Arbres, I. 529.

Viande. Raiſon pourquoi on peut comparer la bonté de la viande avec celle des fruits, II. 11, 12.

Verſenay. Qualité des Vins de ce pais, II. 380.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Vegetaux. A quoi convient ce terme, I. 101.

Verte longue, ou *Mouille bouche* (Poire) ſes bonnes & ſes mauvaiſes qualitez, I. 281, 282. Deuxiéme Vertelongue, 296.

Vigne. Avantages de la vigne au-deſſus des autres arbres, I. 375, 376. Maniere de la tailler, 656. La Vigne eſt de tous les arbres le plus fertile en branches, 657. Raiſon pourquoi elle a un beſoin particulier d'être taillée, le fut-elle mal, *ibid. & ſuiv.* Obſervations à faire quand on la taille, 660. *& ſuiv* Deux précautions néceſſaires dans cette opération, 661. Exacte diſtinction qu'on doit faire des branches à tailler, & des autres, 662. *& ſuiv* Maniere de la greffer, II. 83, 84. Comment elle ſe multiplie, 110. Tems de la planter, 123. Greffe qui lui convient, 321.

Vigoureux. Maniere de traiter des Arbres extraordinairement vigoureux, & qui ne ſe mettent point à fruit, I. 620.

Vin, chef-d'œuvre de la nature par raport à ſa qualité, II. 317, 318.

Violettes, comment ſe multiplient, II. 110. Leur uſage, 225. Violettes doubles & Violettes arborées ou en pyramides, 528. Manieres de les cultiver, *ibid.*

Violette (Pomme) ſa figure & ſon excellence, I. 359.

Violette glacée, autre ſorte de Pomme de cette eſpece, mais de moindre valeur, 360.

Violette hâtive (Péche) la meilleure de toutes, I. 401.

Violette tardive, autre ſorte de Péche bonne & propre à être miſe en Eſpalier, I. 410.

Virgoulé, nom de Poire, I. 101. D'où elle tire ce nom, 257. Sa figure & ſes bonnes qualitez, 258, 259. Ses prérogatives ſur le Beurré & ſur la Bergamotte, 259. Précautions néceſſaires pour la conſerver dans ſa bonté, 265. Qualitez particulieres de ce fruit, 266.

Vrilles. Ce que c'eſt en termes de Vigneron, I. 102.

Le *vuide* eſt le défaut le plus contraire à la beauté des Eſpaliers, I. 505. *Voyez* Eſpalier.

Y

Yeux Ce qu'on apelle yeux en fait d'Arbres chez les Jardiniers, I. 510. Maniere de diſtinguer les bonnes où les mauvaiſes branches d'un arbre à la faveur de ces yeux, 511. Obſervations à faire par raport à ces yeux quand on taille un arbre, 539, 540.

Fin de la Table.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France